



ARTISAN

**FOURNISSEUR D'ÉQUIPEMENT ET DE SERVICES
POUR L'ARTISANAT ET L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE**

DEPUIS 1964



GROUPE  BOBET

www.fesia.eu



**Cellules : d'étuvage, cuisson,
rôtissage, fumage,
refroidissement,
décongélation Séchoirs
Marmites**



HENNEKENTUMBLER
seit 1977

**Barattes: sous-vide, réfrigérées,
décongélation, cuisson
Mélangeurs: s/vide, réfrigérés,
cuisson Injecteuses
Steakers
Mélangeur à saumure**



**Cutters: sous-vide,
cuisson Hachoirs
Hachoirs mélangeurs : sous-
vide, injection CO2**



**Pousseurs sous-vide Lignes de
saucisseries Lignes de dosage
/ formage Doseurs
boulangerie, pâtisserie Lignes
steak haché**



**Tunnels de lavage
Laveuses de bacs
Laveuses de
palettes**



**Cubeuses Cubeuses et
Râpes à fromage Coupe-
Côtelettes**



**Marmites Marmites
avec agitateur Wok
Lignes spécifiques**



**Mélangeurs
Grignoteuses**



Italian Pack 
Packaging Machines Since 1988



Brökelmann [®]



SVEBA  DAHLEN



Soixante ans d'histoire, de fidélité, et de dialogue constant

Depuis 1964, FESIA accompagne l'industrie agro-alimentaire dans son évolution, en lui apportant son expertise dans les équipements, les services et les processus de production. Près de soixante années d'une success-story jamais démentie, près de soixante années d'aventure humaines à vos côtés, un demi-siècle de services, de conseils et d'expériences que nous mettons à votre disposition.

Par la qualité des équipements proposés ainsi que par le professionnalisme de ses équipes, FESIA a acquis une solide réputation de fiabilité, continuellement entretenue par des investissements dans les moyens matériels et humains.

Le rayonnement de notre entreprise s'est ainsi étendu année après année, et nous intervenons désormais sur tout le territoire national, l'Allemagne, la Belgique et la Suisse, marquant ainsi clairement un positionnement de leader dans le marché de l'industrie de la machine agroalimentaire.

Depuis 2021, l'entreprise est intégrée au Groupe BOBET, acteur français incontournable dans le domaine des fournitures agroalimentaire.

FESIA, entre dans une nouvelle ère de son histoire.

En effet, la présence, que dis-je, le maillage avec la force commerciale et technique de BOBET matériels permet à FESIA d'accroître également sa proximité avec ses clients, et c'est à ce jour une quinzaine de techniciens monteurs/SAV qualifiés FESIA qui sillonnent les routes pour être toujours plus proches de vous.

Orientée vers l'avenir, FESIA, en choisissant des partenaires innovants qualitatifs, saura vous apporter son conseil que vous soyez artisan, une PME ou une entreprise industrielle. Sa philosophie est axée sur la qualité de ses services :

Conseils et aides au choix des équipements qui correspondent au mieux à vos besoins, neuf ou reconditionné.
Démonstrations du matériel dans vos locaux ou dans notre laboratoire.

Montage et mise en service des équipements sur votre site par nos propres techniciens, aguerris et formés.

Mise en route et formation par nos technologues.

Service après-vente rapide et efficace grâce à notre grand stock de pièces détachées.

Prêt et location de matériels.

Sur tous les points de vente, nous présentons notre catalogue, plus complet, plus moderne et espère que vous trouverez, tout au long de ces pages, les informations que vous cherchez. Nous sommes à votre service, aussi n'hésitez pas à consulter notre équipe commerciale afin que votre projet soit une fois encore une réussite technique, économique et humaine.

Pierre-Etienne
REITTER
Directeur général

Retrouvez l'ensemble de nos
gammes sur nos sites

FESIA



www.fesia.eu

FESIA Saveurs



www.fesia-saveurs.fr

FESIA Fumage professionnel



www.fesia-fumage.fr

Filiale du

GRUPE  BOBET

Des machines de pointe pour optimiser votre production



Hachoir / Hachoir mélangeur	1
Cutter / hachoir jumelé	3
Cutter	4



Mélangeur	5
-----------	---



Mélangeur	6
-----------	---



Baratte / Mélangeur	7
Injecteuse	10



Cubeuse / Lardonneuse	11
-----------------------	----



Poussoir	13
----------	----



Attacheuse à saucissons	15
-------------------------	----



Ficeleuse	16
-----------	----



Élévateur / Chargeur	16
----------------------	----



Dénerveuse	17
Découenneuse	17



Machine à Hamburger	18
Coupe-cotelettes	18



Cellule	19
Marmite de cuisson	22



Marmite	23
---------	----



Marmite de cuisson	24
Marmite avec agitateur	24



Sauteuse	25
----------	----



Fourneau	25
Fumoir	26
Four ventilé	26



Four	27
Sauteuse	27



Four	28
------	----



Hachoir	29
Pétrin-mélangeur	30
Trancheur MANCONI	31
Scie à os	32



Poussoir	33
Cutter	33



Machine à glace	34
-----------------	----



Injecteuse	34
------------	----



Coupe légumes	35
---------------	----



Batteur-mélangeur	35
-------------------	----



Machine sous vide	36
-------------------	----



Operculeuse	39
-------------	----



Lave-batterie	41
Lave-vaisselle	41



Tunnel de lavage	42
------------------	----



L'entreprise Fésia	43
Machines reconditionnées	44
Consommables et accessoires	44
Service Après Vente	45
Solutions de financement	46
Le Groupe Bobet	46



HACHOIR / HACHOIR-MÉLANGEUR AUTOMATIQUE

- Bras de mélange démontable, en acier inoxydable
- Trémie, contenance 55-110 litres
- Traitement des produits sans altération de leurs propriétés
- Très faible montée en température du produit

Option :

- Dénerveur manuel

LES PLUS

- **Compact**
- **Facile à nettoyer**
- **Zone de lavage intégrée derrière les joints d'étanchéité de la vis de hachage**
- **Vis d'amené et de hachage démontable sans outillage**



Dénerveur

	Hachoir électrique EW D 114 Interrupteur à main à une vitesse / deux vitesses	Hachoir électrique EW D 114 Clavier à membrane une vitesse / deux vitesses
Type	403	403
Tension de fonctionnement	400V / 50 Hz	400V / 50 Hz
Puissance de connexion nominale / amplifiée	5,5 kW / 6 kW	5,5 kW / 6 kW
Courant évalué / amplifié	11,4 A / 13,3 A	11,4 A / 13,3 A
Précaution côté client / renforcé	16 A gL/gG / 20 A gL/gG	16 A gL/gG / 20 A gL/gG
Puissance de traitement de la viande fraîche	jusqu'à 25 kg/min.	jusqu'à 25 kg/min.
Contenu du bol / trémie	55 l	55 l
Raccord de rinçage à pression d'eau	max. 1 bar	max. 1 bar
Niveau de bruit inactif	environ 64 dBA	environ 64 dBA
Poids	300 kg	300 kg



	Hachoir automatique AW D 114	Hachoir mélangeur automatique MAW D 114	Hachoir automatique AW E 130	Hachoir mélangeur automatique MAW E 130
Type	412	409	404	417
Tension de fonctionnement	400V / 50 Hz	400V / 50 Hz	400V / 50 Hz	400V / 50 Hz
Puissance de connexion nominale	9 kW	9 kW	9 kW	9 kW
Courant évalué	20 A	20 A	20 A	20 A
Précaution côté client	25 A gL/gG	25 A gL/gG	25 A gL/gG	25 A gL/gG
Puissance de traitement de la viande fraîche	jusqu'à 50 kg/min.	jusqu'à 50 kg/min.	jusqu'à 60 kg/min.	jusqu'à 60 kg/min.
Contenu du bol / trémie	110 l	110 l	110 l	110 l
Capacité de mélange	-	environ 70 kg	-	environ 70 kg
Raccord de rinçage à pression d'eau	max. 1 bar	max. 1 bar	max. 1 bar	max. 1 bar
Niveau de bruit inactif	environ 66 dBA	environ 68 dBA	environ 66 dBA	environ 68 dBA
Poids	570 kg	590 kg	570 kg	590 kg



HACHOIR-MÉLANGEUR ANGULAIRE MWW E130

Pré-équipé pour recevoir un système de levage/chargement

- Performant, robuste et silencieux
- Conforme aux normes actuelles de produits de l'UE
- Nécessite peu d'entretien et peu de nettoyage
- Cadre de sécurité au-dessus de la trémie avec fin de course de sécurité
- Surface extérieure et trémie assemblés sans rainure, pour une hygiène maximum
- Dessous de la machine complètement fermée pour protéger des saletés et rongeurs
- Hélice de coupe et corps de hachoir en alliage massif inoxydable
- Hélice d'amenée démontable
- Trappe d'ouverture
- Arbre d'entraînement en alliage inoxydable renforcé et étanche, placé dans cage à roulement à billes
- Arbre de mélange renforcé, monté sur roulements et hélice d'amenée avec une grande capacité d'absorption.
- Fonctionnement en vitesse lente pour un mélange efficace et intensif, au cours du processus de mélange, la vis d'alimentation fonctionne en marche arrière, même les plus petites quantités peuvent donc être mélangées
- Entraînement robuste et puissant pour l'hélice de coupe, l'hélice d'amenée et le bras de mélange
- Hélice d'amenée à 2 vitesses, commutable
- Vis d'amenée et bras de mélange à 2 vitesses, commutable
- Spirale de mélange aisément démontable, pour le nettoyage de la machine

LES PLUS

- **Trappe de visite pour un nettoyage facilité**
- **Zone de lavage intégrée derrière les joints d'étanchéité de la vis de hachage**
- **Vis d'amenée et de hachage démontable sans outillage**



	Hachoir mélangeur angulaire MWW E 130	Hachoir mélangeur angulaire MWW E 130	Hachoir mélangeur angulaire MWW G 160
Type	437	443	449
Tension de fonctionnement	400V / 50Hz	400V / 50Hz	400V / 50Hz
Puissance de connexion nominale / amplifiée	16 kW / 19 kW	16 kW / 19 kW	19,4 kW / 23,4 kW
Courant évalué / amplifié	35 A / 40 A	35 A / 40 A	40 A / 54 A
Précaution côté client / renforcé	35 A gL/gG / 50 A gL/gG	35 A gL/gG / 50 A gL/gG	50 A gL/gG / 63 A gL/gG
Puissance de traitement de la viande fraîche	jusqu'à 65 kg/min.	jusqu'à 65 kg/min.	jusqu'à 83 kg/min.
Puissance de traitement viande surgelée pré-déchetée min. -8°C	jusqu'à 20 kg/min.	jusqu'à 20 kg/min.	jusqu'à 25 kg/min.
Contenu du bol / trémie	185 l	355 l	355 l
Capacité de mélange	environ 135 kg	environ 190 kg	environ 190 kg
Raccord de rinçage à pression d'eau	max. 1 bar	max. 1 bar	max. 1 bar
Niveau de bruit inactif	environ 71 dBA	environ 71 dBA	environ 71 dBA
Poids	900 kg	900 kg	960 kg



CUTTER / HACHOIR JUMELÉ 45/114 T2M-R

- Bâti massif avec revêtement inoxydable pour un fonctionnement silencieux
- Piétement
- Réglable avec amortisseurs de vibrations Interrupteur principal et unité de commande intégrés dans la machine
- Clavier à membrane central avec écran d'affichage en clair des paramètres de fonctionnement et des messages

Cutter cuve 45 litres

- Sonde de température directement dans l'enceinte de découpe pour une précision de mesure maximale
- Arrêt automatique sur seuil de température
- 2 vitesses de mélange en marche avant et arrière : 75/150 trs/min - 0,6/0,75 kW
- Freins électrique de l'arbre de découpe
- Remplissage maximal de la cuve sans retenue de pâte
- Cuve et couvercle de cuve en acier spécial inoxydable
- Groupe d'entraînement de cuve avec deux vitesses 0,6/0,75 kW - 9/18 tours/min
- Couvercle de cuve avec protection selon norme EN 12855
- Cuve en acier inox, sans bouchon de vidange
- Couvercle anti-bruit en plexiglas
- Affichage digital : vitesse des couteaux, température et nombre de tours cuve,
- Rotation de la cuve pour le nettoyage
- Puissance nominale groupe d'entraînement de l'arbre de découpe 6,8/8 kW
- Vitesse de rotation arbre de découpe 1200/2400 tours/min (1500/3000 tours/min si moteur renforcé)
- Tête de découpe standard avec 1 jeu de 6 couteaux

Hachoir Ø114mm :

- Dispositif de freinage pour groupe d'entraînement de la vis de travail
- P-rotection des mains de la goulotte de remplissage, démontable pour le nettoyage, avec sécurité électrique Très peu de montée en température du produit après hachage
- Caisson de vis, vis et organes de découpe en acier spécial inoxydable
- Traitement des produits sans altération de leurs propriétés
- Éjecteur manuel pour l'hélice
- Écrou de la tête du hachoir en acier inoxydable
- **Dispositif de coupe Ø 114 mm**

1 couteau pré-découpeur 00, 2 couteaux

Plaques 3, 5 et 7,8 et 13 mm 2 bagues en acier inox

- Puissance nominale groupe d'entraînement hélice de coupe : 5,5 kW Capacité de traitement hacheur viandes 20 kg/min

LES PLUS

- Convient aux petits laboratoires avec un espace réduit
- Cutter et hachoir peuvent fonctionner simultanément

		SM-ZW 45/114 T2M-R (en marche distincte)		SM-ZW 45/114 T2M-R (en marche simultanée)	
Type		444			
VERSION		Standard	Entraînement renforcé	Standard	Entraînement renforcé
Données électriques	Alimentation (Standard)	400 V / 50 Hz			
	Puissance	9 kW	12 kW	14,5 kW	17,5 kW
	Protection électr. (du client)	25 A gL/gG	35 A gL/gG	35 A gL/gG	50 A gL/gG
Rotation	Vitesse de rotation de l'arbre de coupe	1200–2400 min ⁻¹	1500/3000 min ⁻¹ 1800/3600 min ⁻¹ (option)	1200–2400 min ⁻¹	1500/3000 min ⁻¹ 1800/3600 min ⁻¹ (option)
	Mélange (marche avant/arrière))	75/150 min ⁻¹			
	Vitesse de rotation cuve	9/18 min ⁻¹			
Capacité de hachage		jusqu'à 25 kg/min			
Capacité: émulsion liquide/pâte à glace/hachage grossier		36/32/20 kg			
Poids		890 kg	920 kg	890 kg	920 kg





CUTTER CUTMIX 50 / 70 / 90 litres

- Châssis en fonte grise avec habillage inox
- Machine entièrement fermée pour un fonctionnement silencieux
- Surfaces légèrement inclinée pour l'évacuation de l'eau : nettoyage aisé
- Machine sur pieds réglables avec amortisseurs de vibrations
- Interrupteur principal et commande, intégrés dans la machine
- Clavier à membrane avec affichage digital des paramètres de fonctionnement et des messages
- Sonde de température placée dans l'enceinte de coupe pour une précision optimale
- Arrêt automatique sur température, temps et nombre de tours de cuve
- Vitesse de rotation de l'arbre de découpe réglable (8 emplacements mémoire) 10
- Vitesse de rotation de l'arbre de découpe réglable en continu jusqu'à la vitesse maxima
- Pas de pics de courant grâce à l'entraînement de l'arbre de découpe réglable en continu
- Malaxage dans le sens direct et inverse
- Freins électriques de l'arbre de découpe
- Remplissage maximal de la cuve sans volume mort pour la pâte
- Enceinte de découpe adaptable à différentes sortes de pâte par cloison de retenue amovible
- Cuve à bord surélevé, pas de risque de sortie de pâte même fluide
- Bouchon de vidange
- Tête de couteaux S+S équilibrable avec 6 couteaux S+S
- Réglage précis des lames pour un écart minimal par rapport à la cuve
- Couvercle couteaux avec paroi intérieure démontable et verrouillage mécanique
- Positionnement automatique de la cuve pour le nettoyage
- Couvercle anti-bruit

LES PLUS

- **Robuste Stable (châssis en fonte)**
- **Maîtrise du grain et de la finesse des mûlées lié à la cloison amovible**
- **Silencieux**
- **Facile à nettoyer**



	CM 50 STL	CM 50 T2M-R	CM 70 STL	CM 70 T2M-R		CM 90 STL	CM 90 T2M-R
Type	450	450	470	470		490	490
Version	-	-	-	Standard	entraînement renforcé	-	-
Données électriques	Tension d'alimentation (Standard)	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
	Puissance	16 kW	11,9 kW	24,8 kW	18,5 kW	22,3 kW	34,5 kW
	Protection électrique (du client)	35 A gL/gG	35 A gL/gG	50 A gL/gG	50 A gL/gG	80 A gL/gG	80 A gL/gG
	Courant de fuite 400 V / 50 Hz typique / maxi. à la mise en route	34/192 mA	-	34/192 mA	-	34/192 mA	-
Vitesse de rotation	Vitesse de rotation de l'arbre de coupe	40-5000 min-1	1500/3000 min-1 1800/3600 min-1 (option)	40-5000 min-1	1500/3000 min-1 1800/3600 min-1 (option)	40-5000 min-1	1500/3000 min-1 1800/3600 min-1 (option)
	Vitesse de mélange (avant et arrière)	40-500 min-1	75/150 min-1	40-500 min-1	75/150 min-1	40-500 min-1	75/150 min-1
	Vitesse de cuve 2 vitesses	9/18 min-1	9/18 min-1	9/18 min-1	9/18 min-1	-	9/18 min-1
	Vitesse de cuve variable (en option)	5-18 min-1	-	5-18 min-1	-	5-18 min-1	-
Poids	Quantité optimale : sauc. échaudée, cuite, sèche	40/35/23 kg	40/35/23 kg	56/49/32 kg	56/49/32 kg	72/63/41 kg	72/63/41 kg
	sans éjecteur	950 kg	950 kg	1150 kg	1140 kg	1160 kg	1260 kg
	avec éjecteur	-	-	1250 kg	1240 kg	1260 kg	1320 kg



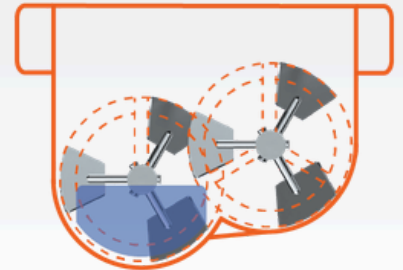
MÉLANGEURS À PALES MIX ET MIX V

Les séries MIX et MIX V sont des mélangeurs à pales ouverts et sous vide à deux arbres de qualité supérieure.

Une large offre de capacité, la possibilité de personnalisation et une vaste gamme d'accessoires vous permettent de choisir une machine parfaitement adaptée à vos exigences technologiques et dont vous apprécierez la fiabilité de fonctionnement pendant des décennies.

Agitateurs à pales chevauchantes

Dans les mélangeurs à pales de la série MIX, le processus de mélange s'effectue par l'intermédiaire de deux agitateurs à pales dépendantes et se chevauchantes, placées à des hauteurs différentes. Le mélange s'effectue en faisant tourner les deux arbres toujours en sens inverse à la même vitesse pré-réglée vers l'intérieur ou vers l'extérieur



OPTIONS :

- Colonnes de chargement
- PLC et HMI
- Réglage continu de la vitesse des arbres
- Mesure de la température
- Système de dosage de l'eau
- Système de pesage
- Système Easy Clean
- Couvercle entièrement étanche
- Cuve et arbres rectifiés
- Système de refroidissement du dessous
- Système de refroidissement du dessus
- Chemise double
- Couvercle ajouré supplémentaire

MACHINE TYPE	180	300	450	650	900	1200	1500	2000	2400	3000	3600	4500	6000
[MIX]	180 V	300 V	450 V	650 V	900 V	1200 V	1500 V	2000 V	2400 V	3000 V	3600 V	4500 V	6000 V
Capacité totale [L]	180	300	450	650	900	1200	1500	2000	2400	3000	3600	4500	6000
Remplissage max [L]	135	225	338	488	675	900	1125	1500	1800	2250	2700	3375	4500
Puissance moteur [kW]	1,8/2,4 2,5	3,7/4,4 4,0	4,5/5,5 5,5	6,5/8,5 11,0	9,3/11,5 11,0	15,0 15,0	15,0 15,0	22,0 22,0	22,0 22,0	30,0 30,0	37,0 37,0	45,0 45,0	45,0 45,0
Vitesse de rotation de l'arbre [rpm]	30/60 6-60	24/48 5-48	20/40 5-40	18/36 4-36	16/32 4-30	15/30 4-30	14/28 3-28	3-25 3-25	3-25 3-25	2-22 2-22	2-22 2-22	2-22 2-22	2-22 2-22
Interface													
Poids net du mélangeur [kg]	388 460	520 620	570 720	930 1150	1100 1300	1560 1810	1920 2320	2460 2940	3080 3630	3920 4560	4580 5550	5100 6250	6450 7800
Pompe sous-vide Busch [m3/h]	- 21	- 21	- 21	- 40	- 40	- 63	- 63	- 100	- 100	- 160	- 160	- 205	- 305
Ampérage [A]	16 20	20 20	20 25	25 50	32 50	63 63	63 63	100 100	100 100	120 120	140 140	160 160	160 160
Option chargeur	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000
Bac de déversement DIN 9797	200L	200L	200L	200L	200L	1x200L	1x200L	2x200L	2x200L	2x200L	2x200L	delav	delav
Ouverture / fermeture du capot													
Pression nécessaire [bar]	- 6	- 6	- 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	- 6



MÉLANGEUR K70 (100L) / K120 (160L)/ K230 (300L) / K400 (550L) / K750 (1100L) / K1000 (1500L)

Les mélangeurs K70 à K1000 peuvent mélanger tout type de produit destiné à la production de saucisses, hamburgers, salades et produits prêts à l'emploi. Ils sont adaptés pour être utilisés dans les petites et moyennes entreprises, ainsi que les grandes entreprises pour le K750 et K1000.

Qualité et hygiène

Le système de mélange à double axe à palettes croisées garantit un traitement délicat du produit et l'obtention d'un mélange homogène. Les bras de mélange peuvent être retirés rapidement et facilement. Surfaces lisses et absence d'angles pour un nettoyage rapide et efficace.

Productivité

La construction robuste en acier inoxydable et une mécanique fiable les rendent aptes à une utilisation durable et sans entretien. Une grande trappe de vidage permet le déchargement total des produits dans des bacs Europe de 90, 120 ou 200l.

La grande capacité de cuve de 300l pour le K230 et de 550l pour le K400 permet un mélange rapide des produits.

Options

Sur demande les mélangeurs peuvent être équipés d'un système de variation de la vitesse des bras de mélange : il sera possible d'utiliser la vitesse la plus appropriée pour chaque type de produit.

Chargeur hydraulique intégré.

Chaque mélangeur peut être équipé d'un panneau de contrôle électronique géré par un PLC pour la programmation automatique des cycles de mélange. Possibilité d'installer un système de lavage automatique et un doseur de liquides et de saumures.

Solution d'injection de CO₂, directement par le fond de cuve

La possibilité de réduire la température du produit empêche la formation de bactéries et permet de traiter des produits qui, autrement, pourraient être endommagés durant le mélange.

Équipement sous-vide.



DONNÉES TECHNIQUES		K70	K120	K230	K400	K750	K1000
Capacité de la cuve	L	100	160	300	550	1100	1500
Capacité de la cuve	kg	70	120	230	400	750	1000
Moteur principal	kW	0,5	1,5	3	4	4(x2)	5,5(x2)
Moteur de l'élévateur	kW	–	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Poids	kg	150	230	460	490	–	–
Poids (machine + élévateur)	kg	–	375	600	930	1500	1800



BARATTE / MÉLANGEUR SOUS-VIDE CVM 50L

- Entraînement par moteur réducteur
- Vitesses de rotation variable par sélecteur manuel
- Deux vitesses de cuve : 13 tours/minute et 24 tours/-minute
- Interrupteur marche/arrêt pour le bras mélangeur
- Interrupteur marche/arrêt pour la pompe à vide
- Inclinaison manuelle de la cuve
- Angle du tambour réglable manuellement sur 7 positions
- Vidange de la cuve adapté aux bacs Europe 200 litres
- Machine mobile
- Pompe sous vide intégrée dans le bâti de la machine
- Contrôle permanent du vide
- Raccordement électrique sur prise murale triphasée
- Composants Siemens montés dans un boîtier en acier inoxydable

OPTIONS

- support mobile

LES PLUS

- **Fiable**
- **Compacte et robuste**
- **Multifonction**
- **Beaucoup de références dans le domaine de l'agro-alimentaire**
- **Démonstration aisée dans votre laboratoire**



Type	Volume	Tr/min	Puissance	Longueur	Largeur	Hauteur
CVM 50	50 ltr	13/24	1 kW	900 mm	1.000 mm*	1.555 mm*



BARATTE / MÉLANGEUR SOUS-VIDE CVM 150 / 250 / 350

- Exécution sur roues / Cuve basculante
- Vitesse de rotation variable par variateur de fréquence
- Inclinaison électrique de cuve, programmable
- Vidage de la cuve adapté aux bacs Europe 200 Litres
- Commande Siemens Touch-Panel programmable
- Pompe sous-vide intégrée dans le bâti de la machine
- Vide par intervalle, ou en continu (livrable également sans sousvide)
- Bras de barattage et bras mélangeur / râteau mélangeur
- Machine mobile
- Raccordement électrique sur prise murale triphasée
- Puissant refroidissement à double enveloppe (version C)

OPTIONS

- Double enveloppe avec ou sans refroidissement
- Sous-vide
- Cuisson basse température

LES PLUS

- **Fiable Compacte et robuste**
- **Multifonction**
- **Beaucoup de références dans le domaine de l'agro-alimentaire**
- **Démonstration aisée dans votre laboratoire**



Type	Volume	Vitesse de rotation	Puissance	Longueur	Largeur	Hauteur
CVM 50	50 ltr	13/24	1 kW	900 mm	1.000 mm*	1.555 mm*
CVM 150 (C)	150 ltr	3-20	2,5 (3,5) kW	1.360 (1.410) mm	950 (1.640) mm	1.550 (2.210) mm
CVM 250 (C)	250 ltr	3-20	2,5 (3,5) kW	1.460 (1.540) mm	950 (1.870) mm	1.580 (2.310) mm
CVM 350 (C)	350 ltr	3-20	3 (4) kW	1.560 (1.690) mm	950 (1.990) mm	1.610 (2.430) mm



BARATTE SOUS-VIDE TYPE B

Destiné au barattage des viandes avec ou sans os, pour les mélanges divers, les marinades, le salage, et mûrissement

Construction robuste en acier inoxydable 18/10 entièrement soudé avec une finition soignée, elle permet un massage doux ou intensif, garantissant une haute qualité du produit

La particularité de la baratte type B est la conception interne de la cuve, les chicanes placées en diagonale massent le produit d'une manière très régulière et uniforme et on obtient un effet de mélange en trois dimensions pour un développement d'albumine maximum.

Le vidage se fait rapidement et sans restes grâce à la forme des chicanes.

L'entraînement se fait directement par moteur réducteur avec un variateur de vitesse de 2 à 10 trs/min.

Tous les paramètres de barattage sont facilement programmables à l'aide de la **commande Siemens** 34 programmes, chacun avec 34 étapes possibles.

Données techniques :

Entraînement moteur réducteur 1,1 kW

Variateur de vitesse : mini 2 à maxi 10 tours/min.

Pompe à vide BUSCH 40 m³/h, intégrée

Décanteur d'eau 10 litres avec robinet de vidange

Automate Siemens SPS S7 dans un boîtier en

Acier inoxydable, monté à l'extérieur de la machine

Entièrement programmable

Option :

- Double enveloppe avec refroidissement
- Décongélation vapeur
- Décongélation air chaud et double enveloppe chauffante
- Pesage
- Support couvercle pivotent

LES PLUS

- Multifonction
- Robuste
- Très efficace sur produits fragiles
- Facile à nettoyer
- Entraînement de cuve motorisé
- Démonstration aisée dans votre laboratoire
- Dimensions disponibles jusqu'au modèle B12



B5 2.100 ltr 2-10 Type	Volume	Vitesse de rotation		Largeur	Longueur	Hauteur
Puissance						
B1	650 ltr	2-10	2,4 kW	980 mm	1.900 mm	1.600 mm
B2	900 ltr	2-10	2,4 kW	1.130 mm	1.930 mm	1.675 mm
B3	1.200 ltr	2-10	2,8 kW	1.130 mm	2.225 mm	1.675 mm
B4	1.500 ltr	2-10	3,5 kW	1.220 mm	2.415 mm	1.720 mm
			4,7 kW	1.360 mm	2.850 mm	1.790 mm



INJECTEUSE HPI 300

Construction robuste en acier inoxydable
Conforme au certificat d'alimentarité des composants
Racleur de barre et barre de dépose, facilement démontables
Support à aiguilles
Système de compression par ressort pour chaque aiguille
Interruption de passage de saumure lors de la compression
Bloc d'aiguilles facilement démontable et chaque aiguille interchangeable sans outillage
Les armoires électriques ainsi que le variateur de fréquence sont intégrés dans le bâti de la machine
Nettoyage
Tous les organes de travail sont facilement accessibles et démontables
Bloc d'aiguilles facilement démontable
Chaque aiguille individuelle facilement démontable

LES PLUS

- **Compact Robuste**
- **Aiguilles facilement démontables**



INJECTEUSE HPI 350

Construction robuste en acier inoxydable
Conforme au certificat d'alimentarité des composants
Racleur de barre et barre de dépose, facilement démontables
Support à aiguilles
Système de compression pneumatique pour chaque aiguille
Interruption de passage de saumure lors de la compression
Bloc d'aiguilles facilement démontable et chaque aiguille interchangeable sans outillage
Les armoires électriques ainsi que le variateur de fréquence sont intégrés dans le bâti de la machine
Nettoyage
Tous les organes de travail sont facilement accessibles et démontables
Bloc d'aiguilles facilement démontable
Chaque aiguille individuelle facilement démontable

LES PLUS

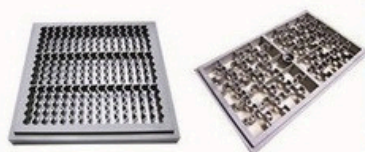
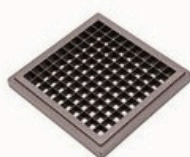
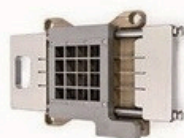
- **Compact**
- **Robuste**
- **Aiguilles facilement démontables**
- **Grosse capacité de production**



- Gestion pneumatique individuelle des aiguilles
- Pression ajustable des aiguilles sur le produit
- Arrêt automatique de l'injection lors du contact de l'aiguille avec l'os
- Support d'appui produit paramétrable en hauteur et en pression par l'injecteur
- Contrôle de niveau automatique dans le filtre à saumure Précision
- d'injection très élevée
- Programme de nettoyage avec le Touch-Panel
- En option : - filtre à saumure rotatif



OUTILS ET APPLICATIONS





CUBEUSE CUBIXX 100 / 100L

Fermeture de la chambre de coupe par poussoir vertical
Table de travail intégrée
Pré compression réglage pas à pas
Commande 3 boutons rotatifs manuel standard

Système THC pour réduction des petites pièces

- Paroi hygiénique pour la séparation de petits morceaux du produit coupé
- Pour un résultat final de qualité, de sécurité et une durée de conservation plus longue

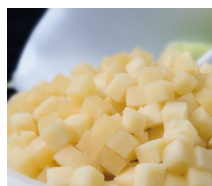
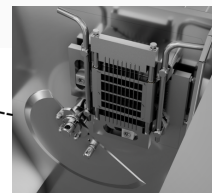
Options sur la cubixx 100L : Commande à écran tactile 3,5" avec enregistrement des programmes et 4 niveaux de menu.

Démarrage progressif électronique

- Surveillance électronique de la sécurité et démarrage à l'aide de couteaux à disques

LES PLUS +

- **Robustesse**
- **Grand choix de jeu de coupe**
- **Polyvalence**



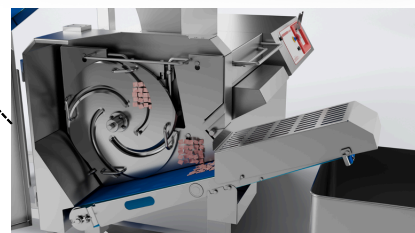
CUBEUSE CUBIXX 120 / 120LP

Caractéristiques du produit :

- Chambre de chargement du produit entièrement étanche, avec drainages hygiéniques ouverts
- Pré-pressage latéral via paroi mobile
- Chambre de préchargement du produit
- Convoyeur d'évacuation intégré
- Système THC*
- Vitesse de lame réglable
- Écran tactile de commande
- Grille de coupe en deux parties
- Arêtes de cisaillement et stabilisateurs de produit trempés
- Fixation de la grille simple et sécurisée
- Contrôle intelligent automatique de la vitesse de coupe

LES PLUS +

- **Multifonction (cube, rapé, formes, etc...)**
- **Grosse capacité de production.**



Données techniques	Cubixx 100 max.	Cubixx 100 L max.	Cubixx 120 max.	Cubixx 120 LP
Débit (selon le produit)	1.300 kg/h	1.600 kg/h	2.800 kg/h	max. 2.800 kg/h
Dimensions de la chambre (H x l x L)	100 x 100 x 290 mm	100 x 100 x 400 mm	120 x 120 x 550 mm	120 x 120 x 550 mm
Épaisseur de coupe	1-35 mm	1-35 mm	1-40 mm	1-40 mm
Puissance installée	2,6 kW	2,6 kW	8,0 kW	8,5 kW
Poids	220 kg	250 kg	700 kg	900 kg
Dimensions de la machine (L x l x H)	1.165 x 635 x 1.140 mm	1.365 x 635 x 1.140 mm	1.885 x 1.655 x 1.230 mm	1.885 x 1.730 x 1.970 mm
Dimensions des jeux de grille	4 x 4 mm - 50 x 50 mm	4 x 4 mm - 50 x 50 mm	4 x 4 mm - 60 x 60 mm	4 x 4 mm - 60 x 60 mm

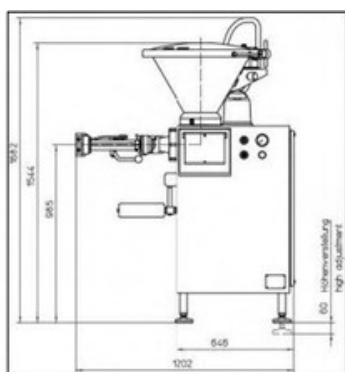
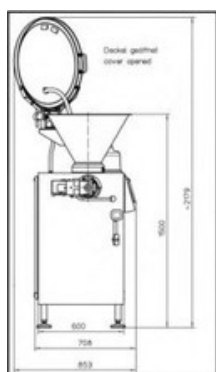


POUSSOIR ARTISAN

- Trémie de 45 litres avec couvercle
- Pompe à vide intégrée de 16 m³/h
- Hélice inox grand pas Réf. 170 108 010 36C
- 1 canule de poussage droit, Ø au choix (40 mm selon dernière AB)
- Dispositif à tortionner fixé sur la machine, pivotant par le haut
- Main automatique version courte
- Torsadage automatique de boyaux naturels

LES PLUS

- **Faible encombrement**
- **Polyvalence**
- **Facile d'utilisation**



L'Artisan

Puissance de remplissage	jusqu'à 2,000 kg/h	
Poids par portion	0-100,000 g par mesure de 0,1g à 1,000g	
Vitesse de portionnement	Standard	
	Poids	Portions/min.
	25g	320
	50g	160
	100g	80
	200g	40
Équipement pompe à vide	16 m³/h	
Poids	approx. 290 kg	
Capacité de la trémie	45 l	
Puissance nominale totale	4,0 kW	



POUSOIR ROBBY

- Élément d'alimentation : pompe rotative à palettes, inox, 4 palettes (= 8 chambres) standard
- Trémie de 105 l divisée en deux parties, à came support
- Fond et couvercle en inox
- Commande par bus CAN intégrée :
 - Affichage graphique de tous les réglages, de toutes les fonctions et Indications d'erreur sur écran tactile
 - Mémorisation possible de 99 programmes de remplissage
 - Poids de portionnement réglable de 1 à 1 000 grammes,
 - Vitesse de portionnement d'environ 570 portions/minute, en fonction du poids, de la configuration de la machine et du nombre de torsadages
- Raccordement de machines supplémentaires via interface de commande à distance
- Débit réglable en continu jusqu'à 2300 kg/h au maximum
- Prise pour appareils supplémentaires externes (138892102)
- Bâti de la machine entièrement en inox

LES PLUS

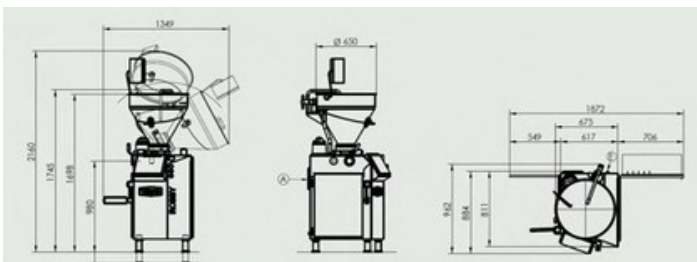
- **Nombreux accessoires disponibles**
- **Polyvalence**



**Formeuse manuelle
MPF818**



Formeuse à brochettes MSF 931



	Standard		Servo	
	Poids	Portions/min.	Poids	Portions/min.
Vitesse de portionnement	25 g	410	25 g	570
	50 g	310	50 g	411
	100 g	220	100 g	260
	200 g	140	200 g	160
Équipement pompe à vide	16 m³/h			
Poids	approx. 426 kg			
Capacité de la trémie	105 l			
Puissance nominale totale	5.8 kW			



ATTACHEUSE À SAUCISSON RADIA-31 TL

Construit en acier inoxydable et une structure solide, avec des dimensions qui lui permettent d'être facile à utiliser et adaptable dans tous les espaces.
Facile à nettoyer, entretien minimal et préservation des aspects de sécurité pour l'opérateur.

Nœud avec boucle

Présentation artisanale

Utilise de la ficelle en bobine

Raccordement: 230 V et air comprimé à 6 bar

505 x 780 x 1115 mm (largeur-profondeur-hauteur)

Poids: 75 kg

Cadence: 30 noeuds / minute

LES PLUS

- **Compact**
- **Simple d'entretien et d'utilisation**





FICLEUSE HÄNGIFX B20

Table basculante
Construction acier inoxydable
Protection IP 55
Plage des températures de -10° à +50°C
Commande 24 Volts
Alimentation électrique 400 Volts triphasé + T + N / 0,7A / 370 Watts
Dimensions : 700 x 700 x h 1180 mm

LES PLUS

- Compacte
- Rapide
- Ergonomique



ÉLÉVATEUR



ÉLÉVATEUR A COLONNE POUR BACS 200L

Hauteur de déchargement de 1620 à 2220 mm (5 x 120 mm réglable).
Élévateur à colonne unique pour bacs Europe 200 L.
Disponible en exécution gauche ou droite.
Le vidage de la poussette s'effectue sur le côté étroit de l'élévateur.
Motoréducteur équipé d'un frein électrique.
L'opération "Hold to run" arrête la machine en l'absence d'opérateur.
Un frein mécanique de sécurité empêche la chute de la fourche en cas de rupture de la chaîne.
Entraînement par chaîne.
Corps en acier inoxydable, matériau EN 1.4301 / AISI 304.
Lubrifiants homologués pour l'alimentation.
Attaches de câbles détectables. Le lève colonne est conforme aux exigences élevées de la CE et aux réglementations de l'UE et de l'USDA.

Options : goulotte fixe, fourche à 90°, barrière de sécurité et exécution mobile. L'exécution mobile est disponible pour les élévateurs avec une hauteur de décharge jusqu'à 2500 mm.



LES PLUS

- Solution sur mesure possible sur demande



DECOUENNEUSE SEMI AUTOMATIQUE SKINNY II

Exécution en acier inoxydable 18/10
 Découenneuse de sécurité avec tapis d'amenée
 Epaisseur de coupe réglable
 Largeur de coupe maxi 434 mm
 Fonctionnement automatique par rouleaux presseurs
 Machine convertible pour pièces rondes et jambons
 Machine mobile sur roues blocables
 Couvercle rabattable et pliable
 Avec moteur triphasé 400 V / 0,75 KW Dim. encombrement : Lph
 819 x 1368 x 1206 mm

LES PLUS

- **Rapide**
- **Peu de déchets**
- **Travail soigné et précis**



DENERVEUSE



DENERVEUSE EASY/1

Pour l'épluchage et le dénervage de viandes, porc, veau, bœuf, volaille et cheval
 Construction en acier inoxydable, mobile
 Largeur de coupe 341 mm
 Nettoyage du rouleau entraîneur avec système de nettoyage à air comprimé (compresseur et raccordement à votre charge)
 Pédale ergonomique plate pour mise en route
 Consommation d'air comprimé 4 à 6 bar, 3/8" raccord rapide
 Conforme aux normes CE en vigueur
 Dim. encombrement Lph : 753 x 622 x h 994 mm
 Alimentation électrique 400 Volts triphasé +T+N Poids : 165 kg

LES PLUS

- **Rapide**
- **Peu de déchets**
- **Travail soigné et précis**





MACHINE A HAMBURGER PLANUS

Formeuse à steaks automatique avec réserve de viande hachée de 20 Kg.
Incluant convoyeur de sortie et capot de sécurité.
Équipée d'un dispositif de dépose de papier en série.
Mise en route par pédale de façon à laisser l'opérateur libre pour emballer le produit.
Entièrement construite en acier inoxydable AISI 304 et autres matériaux adaptés au contact avec des produits alimentaires en respect de la directive machine 2006/42/CE.
Construit en acier Inox AISI 304
Équipé avec 1 forme diam. 100mm (autres formes sur demande)
Grammage réglable (de 70g à 180g avec 1 forme Ø 100mm)
Capacité de trémie: 32 litres (env. 20Kg)
Hygiène : démontable sans outils pour un nettoyage facilité
Production 2100 pièces/ h. Dimensions : 600 x 550 x haut 655 mm
Alimentation électrique: 400 Volts triphasé / 0,55 kW / 50 Hz



- Appareil à poser, très compact
- Très ergonomique
- Adaptable pour la fabrication de boulettes

COUPE COTELETTES



COUPE COTELETTES NEXUS 200

Trancheur à côtelettes et à viande type Nexus 200/700
Construction en acier inoxydable AISI 304
Pour couper viande fraîche et congelé (jusqu'à -7° C), avec ou sans os 187 coupes/minute
Réglage de l'épaisseur également lors de la découpe de 1 à 45 mm.
Dimensions max. du produit: largeur 200 mm./ hauteur 210 mm./ longueur 930 mm.
Trémie 200 x 200 x 700 mm
Poussée pas à pas et continue
Équipé d'une lame montée sur la machine
Puissance: 2,5 kW / 16 A
Alimentation électrique : 400 Volts triphasé / 50 Hz



- Tranchage de viande régulier et précis
- Travail rapide
- Mobile sur roues





CELLULE ARTISANALE DE CUISSON-FUMAGE ASR

CELLULE DE CUISSON-FUMAGE Type ASR 1495 :

Allround-Systeme Rondair pouvant recevoir 1 chariot 96 x 77 x 150 cm.

Cellule destinée au fumage à chaud et à froid, au fumage intensif, à la cuisson à la vapeur et à l'air sec, rougir, mûrir, sécher, rôtir, etc...

Appareil conforme aux normes CE hygiène, sécurité et rejets

Construction : en acier inoxydable 1.4301

Chauffage électrique 20,4 kW / 400 Volts / 50 Hz

Puissance totale 24 kW, coffret de puissance 24 V intégré

Commande par micro-processeur TITAN 2

Mise en mémoire des programmes, température à coeur

Humidification psychrométrique, cuisson Delta T, valeur pasteurisatrice

Système de traçabilité intégré

Générateur de fumée à friction dans la porte

Système de nettoyage automatique RGA 2.5

Passage de porte : 101 x h 152 m



OPTIONS :

- Douche, ouverture des portes automatiques
- Chariots; Bâtons ; Grilles
- Traçabilité TITAN II PC
- Froid
- Nettoyage automatique
- Décongélation

LES PLUS

- Grande polyvalence
- Très compacte Idéale
- pour les artisans

Type de la cellule	Bâtons fumoirs	Dimensions du chariot en cm			Allround-Systeme RONDAIR	Chauffage	Dimensions cm			
		Haut.	Larg.	Long.			H*	H**	Larg.	Long.
Cellule à 1 chariot	80	133	86	77	ASR 1281/5/8	Electr.	222	214	118	90
	90	133	96	77	ASR 1291/5/7/8	Electr.	222	214	128	90
	90	148	96	77	ASR 1491/5/7/8	Electr.	237	229	128	90
	100	148	106	77	ASR 1411/5/7/8	Electr.	237	229	128	90
	90	148	96	82	ASR 1591/5/7/8	Electr.	240	204	130	105
	100	148	106	82	ASR 1711/5/7/8	Electr., gaz, fioul, vapeur HP	240	204	140	105
	90	178	96	82	ASR 2591/5/7/8	Electr., gaz, fioul, vapeur HP	271	235	130	105
	100	178	106	82	ASR 2711/5/7/8	Electr., gaz, fioul, vapeur HP	271	235	140	105
	90	198	96	92	ASR 3191/5/7/8	Electr., gaz, fioul, vapeur HP	290	254	130	116
	100	198	106	103	ASR 3611/5/7/8	Electr., gaz, fioul, vapeur HP	290	254	140	126

Le dernier chiffre de la désignation de types: 1 = générateurs de fumée externes de tous types;

5 = générateurs de fumée pour copeaux de bois; 7 = interne pour friction; 8 = interne pour LiquidSmoke

* Hauteur de l'enveloppe avec moteur ** Hauteur de l'enveloppe sans moteur





CELLULE DE CUISSON-FUMAGE ASR

- Pour le fumage, il est possible d'avoir tous les systèmes externes et internes de production de fumée, tel que la fumée par combustion, à condensat, par friction ou par fumée liquide.
- Système de brassage d'air permettant une qualité régulière du produit, même avec les chariots chargés au maximum.

Encombrement réduit

- **Processus possibles : séchage, douchage, fumage à chaud et à froid, cuire, mûrir et rôtir.**

- Turbine individuelle par emplacement de chariot.
- Auto-nettoyage de l'enceinte intérieure.

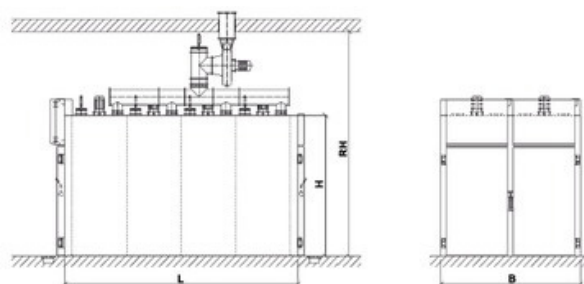
OPTIONS :

- Douche, ouverture des portes automatiques
- Clapets de ventilation pour cuisson horizontale
- Chariots ; Bâtons ; Grilles
- Traçabilité TITAN II PC
- Froid
- Nettoyage automatique
- Décongélation



LES PLUS

- Pas de rejet de fumée dans l'atmosphère
- Faible encombrement en version friction
- Temps de process très court
- Homogénéité et régularité reconnus



	Modèle ASR	Nombre chariots	Passage de porte (cm)		Dimension du bâti (dilatation comprise) (cm)			Hauteur min. de la pièce (cm)	Puissance électrique kW ^①	Chauffage Vapeur; Electrique kW ^①	Chauffage Mazout; Gaz kW ^①	Refroidissement Fumée froide kW ^①	BP/ Eau Cuisson kg/h ^①	Eau Douche l/min ^①
			Largeur	Hauteur	Haut. [H] ^①	Largeur [B]	Long. [L] ^①							
En tandem	1281*	1	91	138	214	118	89	290	3,0	17	n.a.	2,5	40	20
	1291*	1	101	138	214	128	89	290	3,0	17	n.a.	2,5	40	20
	1491*	1	101	152	229	128	89	300	4,4	20	n.a.	2,5	40	20
	3611*	1	111	203	254	140	126	350	5,9	29	33	4,6	50	25
	3621	2	111	202	254/270	140	232	354/370	8,6	48	58	7,8	80	50
	3631	3	111	202	270/288	140	337	370/388	11,3	70	90	10,8	115	75
	3641	4	111	202	270/270	140	442	370/370	14,0	96	116	14,4	150	100
En parallèle	3651	5	111	202	270/n.d.	140	548	370/n.d.	16,7	118	n.a.	18,0	190	125
	3661	6	111	202	270/288	140	653	370/370	19,4	140	180	21,6	230	150
	7221	2	(2x) 111	202	254/270	270	126	354/370	8,6	48	64	7,8	80	50
	7241	4	(2x) 111	202	254/270	270	232	390/406	14,0	96	116	14,4	150	100
	7261	6	(2x) 111	202	270/288	270	337	406/424	19,4	144	180	21,6	230	150
	7281	8	(2x) 111	202	270/n.d.	270	442	450/n.d.	24,8	192	n.a.	28,8	300	200
	72A1	10	(2x) 111	202	270/n.d.	270	548	480/n.d.	32,9	240	n.a.	36,0	380	250
À prendre en compte en supplément	72C1	12	(2x) 111	202	270/n.d.	270	653	480/n.d.	38,3	288	n.a.	43,2	460	300
			Becquet (2x avec tunnel)					sup. 7						
		Avec tunnel						sup. 6						

n.d.: non disponible

① Electr.; HP / Mazout; Gaz

② sans tunnel

③ paramètres de connexion appr.

Dimensions des chariots (cm)		
Largeur	Profondeur	Hauteur
80	75	135
90	75	135
90	75	150
100	100	200



INTERNE



Modèles	5,0	7,5	12,0
Poids (kg)	350	400	450
Connexion totale EL (kW)	5,0	7,5	12,0
Volume de réserve (nombre)	4	4	3-4
Consommation de bois (kg/h)	0,5 -3,0	3,0 -5,0	5,0 -8,0
Nettoyage automatique	Générateur de fumée et tubes		
Taille de l'installation (nombre de chariots)	1-3	3-6	4-12
Dispositif de sécurité	pilote proportionnel		
Spécification du bois	Bois dur sans nœuds		
Dimensions des buches de bois (en cm)	8x8	x	
	8x10		x
	10x10		x
	10x12		x
	12x12		x

Fumée par friction (mécanisme situé dans la porte)



Modèles	1	2	3
Poids (kg)	200	270	300
Connexion totale EL (kW)	0,5	1,5	1,5
Volume de réserve (litre)	~ 20	~ 60	~ 80
Consommation de bois (kg/h)	0,5 -1,0	2,0 -3,0	6,0 -8,0
Nettoyage automatique	Générateur de fumée et tubes		
Taille de l'installation (nombre de chariots)	1	2-3	4-6
Dispositif de sécurité	Sécurité à dépassement de température		
Spécification du bois (autres types de bois possibles également)	Bois de hêtre, classe 2/16		

Fumée par combustion de copeaux (mécanisme situé dans la porte)

EXTERNE



Modèles	Goliath 1	Goliath 2
Poids (kg)	350	300
Connexion totale EL (kW)	2,3	2,3
Volume de réserve (litre)	200	140
Consommation de bois (kg/h)	4,0-8,0	
Nettoyage automatique	tubes	
Taille de l'installation (nombre de chariots)	4 - 12 / - 50	1 - 6 / - 12
Dispositif de sécurité	protection contre la surchauffe dispositif d'extinction d'incendie sans courant	
Spécification du bois (autres types de bois possibles également)	Bois de hêtre, granulométrie 0.1-3mm (d'autres essences de bois possibles)	

Fumée par combustion de sciure (générateur externe)



MARMITES DE CUISSON FK

Capacité de 200 litres à 1140 litres
Construction en acier inoxydable entièrement soudé et poli.
Cuve, couvercle intérieur en acier inox 1.4571 anti-acide
Arrivée d'eau chaude et d'eau froide par bouton poussoir
Robinet de vidange à droite / ou sur demande à gauche.
Couvercle isolé et équilibré, ouverture jusqu'à 90°
Commande par microprocesseur MCK programmable disposé à distance ou incorporé en façade
Température de régime, température de glycérine, température à cœur, cuisson Delta, cuisson par paliers
Sonde de température à cœur

LES PLUS

- **Robustesse**
- **Homogénéité de cuisson**
- **Faible maintenance**
- **Bonne isolation**
- **Faible coût énergétique**
- **Corbeille et flotteur en accessoires**



Désignation	Volume (Litres)	Dimensions extérieures (mm)				Dimensions intérieures (mm)			Types de chauffage (puissances électriques approx.)					
		Electrique	Huile; Gaz						Electrique [⊙]	Mazout [⊙]	Gaz liquéfié [⊙]	Gaz liquéfié [⊙]	Gaz naturel [⊙]	Vapeur HP/BP ^{⊙⊙}
		Hauteur [H] [⊙]	Hauteur [H] [⊙]	Largeur [B]	Profondeur [T]	Hauteur	Largeur	Profondeur	kW	kg/h	kg/h	m³/h	m³/h	kg/h
FKS 2000 / FKF 2001	200	910	910	830	1260	440	530	910	16,2	1,7	1,6	0,82	2,3	35
FKS 3000 / FKF 3001	300	910	910	1110	1260	440	800	910	23,4	2,2	2,1	1,03	2,9	52
FKI 3002 / FKI 3003	300	910	1060	830	1260	630	530	910	23,4	2,2	2,1	1,03	2,9	52
FKS 4000 / FKF 4001	400	910	910	1300	1260	440	1000	910	32,4	2,4	2,3	1,14	3,2	70
FKI 4602 / FKI 4603	460	910	1060	1110	1260	630	800	910	30,6	2,2	2,1	1,03	2,9	79
FKS 5000 / FKF 5001	500	910	910	1550	1260	440	1250	910	41,4	2,9	2,8	1,39	3,8	87
FKI 5702 / FKI 5703	570	910	1060	1300	1260	630	1000	910	39,6	2,4	2,3	1,14	3,2	98
FKS 6000 / FKF 6001	600	910	910	1800	1260	440	1500	910	48,6	3,2	3,1	1,55	4,3	104
FKI 7102 / FKI 7103	710	910	1060	1550	1260	630	1250	910	48,6	2,9	2,8	1,39	3,8	122
FKS 8000 / FKF 8001	800	910	910	2300	1260	440	2000	910	64,8	Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande	139
FKI 8502 / FKI 8503	850	910	1060	1800	1260	630	1500	910	55,8	Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande	147
FKS 1000 / FKF 1001	1000	910	910	2800	1260	440	2500	910	81,0	Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande	173
FKI 1142 / FKI 1143	1140	910	1060	2300	1260	630	2000	910	72,0	Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande	197



MARMITE ÉLECTRIQUE 150 / 200 Litres

Cuve ronde double enveloppe à bain de glycérine

Fabriquée en inox 1.4301

Robinet de vidange sécurité (voir tableau)

Mobile, avec 2 roulettes fixes et 2 roulettes pivotantes, dont 2 avec frein

Panel de commande type KA montée sur support inox

Valeurs de consigne programmables à l'aide de 2 touches

Temps de présélection, température et temps de cuisson

Chauffe finale en mode cadencé à 3° avant la valeur de consigne, permettant ainsi d'atteindre avec précision la valeur programmée

Prête à être raccordée avec la fiche mâle 16 A / 32 A (6080700)

LES PLUS

• Mobile sur roues



Fig.	N° art.	Contenance	Dimensions extérieures en mm LxP	Dimensions intérieures (diamètre/hauteur) en mm	Hauteur de travail en mm	Robinet de purge de sécurité	Contenance glycérine en kg	Puissance en KW	Branchement
1	60806-KA10	150 litres	700x700	D=600/ H=530	920	1 ¼"	44	9	400 V
2	6080700	200 litres	850x900	D=700/ H=530	920	1 ½"	63	12	400 V

MARMITE ÉLECTRIQUE 300 / 400 Litres

Cuve rectangulaire double enveloppe à bain de glycérine

Fabriquée en inox 1.4301

Chauffage électrique indirect

Couvercle à double paroi, angle d'ouverture 90°

Robinet de vidange sécurité 1 1/2"

Puissance réglable sur 2 niveaux

Panel de commande type KA montée sur support inox

Valeurs de consigne programmables à l'aide de 2 touches

Temps de présélection, température et temps de cuisson

Chauffe finale en mode cadencé à 3° avant la valeur de consigne, permettant ainsi d'atteindre avec précision la valeur programmée

Dans le cas du **modèle stationnaire**, la commande se trouve dans un coffret électrique séparé devant être fixé au mur par le client



Fig.	N° art.	Contenance	Dimensions en mm LxP	Hauteur de travail en mm	Dimensions intérieures en mm LxPxH	Puissance en KW	Branchement
1	6080800	300 litres	1115x1200	955	900x800x450	17 (11,2/17,0)	400 V
2	6080800-FB	300 litres	1495x1200	955	900x800x450	17 (11,2/17,0)	400 V
	6080900	400 litres	1365x1200	955	1150x800x450	21 (2x10,5)	400 V



MARMITE RHP 250-750 L | RHI 1000

- Pour la cuisson de produits de 250 à 2 000 litres, tels que les soupes, sauces, les légumes et les produits camés
- Construction en acier inoxydable 304 - surface polie
- Chauffage gaz, vapeur ou électrique bain d'huile
- Isolation thermique de la cuve simple enveloppe
- Sonde de température intégrée dans le fond de la marmite
- Possibilité d'installer des paniers relevables
- Possibilité d'utiliser la marmite comme semi-refroidissement

LES PLUS +

- **Robuste**
- **Construction standard et sur-mesure**



Type	RHP 250	RHP 350	RHP 500	RHP 750
Dimension A	1315	1315	1465	1465
Dimension B	1070	1370	1545	2195
Dimension C	1077	1057	1075	1055
Puissance	16 kW	22 kW	32 kW	47 kW
Volume	250 L	350 L	500 L	750 L

MARMITE BASCULANTE AVEC AGITATEUR

MARMITE BASCULANTE AVEC AGITATEUR TRK 150 / KRWK 350 - 1000 L

- Marmite simple paroi isolée
- Couvercle double paroi isolé
- Agitateur à crémaillère entraîné par le fond avec des racleurs en téflon pour le fond et la paroi
- Inclinaison de la cuve
- Cuisson basse température possible (avec option double paroi)
- Hauteur de versement de 70 cm (standard)
- Entièrement en acier inoxydable (304 en standard)
- 4 pieds hygiéniques réglables (en standard)
- Machine compacte / Nettoyage aisé

LES PLUS +

- **Robuste**
- **Construction standard et sur-mesure**



Marmite TRK

Marmite KRWK

Type	TRK 150	KRWK 350	KRWK 500	KRWK 750	KRWK 1000
Dimension A	1000	1670	1850	2360	2360
Dimension B	1500	2135	2360	2345	2500
Dimension C	1200	1560	1600	1740	1820
Dimension D		2990	3340	3460	3470
Dimension E		3100	3410	3660	3670
Puissance installée	18 kW	40 kW	49 kW	76 kW	94 kW
Volume (volume brut)	150 L	350 L	500 L	750 L	1000 L





SAUTEUSE POLYVALENTE BASCULANTE XL CONCEPT

- Fonctions : Sauteuse, braisière, marmite, friteuse.
- Démarrage différé.
- Cuve avec basculement par moteur réducteur. (Capteur de position pour sécurité de basculement).
- Tableau de commande avec écran tactile ETC déporté sur le dessus du bras droit de l'appareil.
- Port USB inclus sur tableau de commande.
- Sélection des fonctions de cuisson, de la température (50 à 250°C) au degré-près, du temps de cuisson.
- Doseur volumétrique d'eau inclus. (EC/EF)
- Chauffage par par brûleurs tubulaires inox à haut rendement. Puissance gaz : 35 kW.
- Allumage électrique et sécurité en cas de changement de pression de gaz.
- Raccordement pour optimiseur et traçabilité HACCP inclus..

LES PLUS

- **Fabrication française**
- **Existe en différents volumes**
- **Existe en version gaz et électrique**
- **Robustesse et durabilité**



FOURNEAU



TABLE BRÛLEURS MODULABLE

- Construction et bâti en acier inoxydable et extérieur en inox 304L (ép 15/10)
- Hauteur 900 à 950 mm sur pieds vérins composite, hauteur 900 à 925 mm pour piétement tube
- Dessus seul mitre 150 mm, autres configurations dossier de 500 mm
- Brûleurs chromés, équipés de veilleuse et sécurité par thermocouple
- Grilles en fonte émaillée de 330 x 330 mm
- Cuvettes de rétention en inox amovibles pour faciliter l'entretien
- Tiroir de propreté en inox placé en dessous des cuvettes de rétention

LES PLUS

- **Fabrication française**
- **Modulable selon les besoins**
- **Brûleurs Volcan à puissance variable avec flamme centrale**





FUMOIR MAXIFUM M03AI

Calorifuge
 Pour produits à suspendre
 Réalisé entièrement en acier inoxydable
 (côtés, arrière, fond, porte, dessus et bac à sciure)
 Montage sur bâti tube en inox 304L
 Porte à ouverture latérale avec joint d'étanchéité et réglage d'air
 Fermeture assurée par 2 loqueteaux verticaux avec gâches réglables
 Faux plafond qui protège les produits des retombées de goudron
 Tôle de protection perforée sur le bac à sciure en cas de chute de produits
 Posé sur pieds vérins
 Isolation de 40 mm à la laine de verre et parois intérieures en acier inoxydable 3 étages de 450, dont le 1er à 70 mm du plafond
 Bac à sciure intérieur
 Équipé de 8 barres alu longueur 700 mm
 Dimensions intérieures : 710 x 800 x h 1410 mm
 Dimensions extérieures : 800 x 900 x h 2010 mm



• **Adapté aux petites capacités**



FOUR VENTILÉ



FOUR VENTILÉ T12VANV

Four-étuve à ventilation arrière TURBO NV
 Format pâtissier 600x800 / Capacité 420 litres
 Construction en acier inox, extérieur inox 304 L
 Clés manuelles d'air frais et d'évacuation de la vapeur
 Isolation de l'appareil à la laine de verre
 Équipé d'une batterie de sole avec bac à eau et d'un robinet de vidange situé sur la façade
 Ventilation assurée par deux moto turbines
 Chauffage composé de résistance blindées en acier inoxydable
 Tableau de commande et éclairage intérieur situé dans la porte, alimentés en 24V
 Un dispositif de sécurité interrompt le fonctionnement à l'ouverture de porte
 Thermostat électronique de cuisson 0/270°C avec affichage, cuisson sécurisée par un 2ème thermostat 50-300°C
 Capacité bac à eau : 35 litres
 Nombre d'étages suivant cuissons :
 Pâté, pâtisserie : 4 étages

Hauteur utile par étage : 190 mm / Largeur utile par étage : 600 mm
 Puissance utilisée : 20 kW ou 23,75 kW avec sole Capacité moyenne : 48 pâtés

Jambon : 2 étages

Hauteur utile par étage : 390 mm / Largeur utile par étage : 600 mm
 Puissance utilisée : 3,75 kW avec sole Capacité moyenne : 12 jambons

Dimensions intérieures : 600 x 880 x h 900 mm
 Dimensions extérieures : 800 x 1270 x h 1650 mm
 Puissance : 20 kW ou 23,75 kW avec sole (option)
 Alimentation électrique : 400 Volts triphasé + N / 23,75 kW
 Poids : 280 kg



- **Polyvalent**
- **Adapté pour les gros volumes**
- **Adapté à la cuisson de jambons, pâtes, pâtisserie charcutière**



FOUR iCOMBI PRO 10-1/1

10 niveaux - GN 1/1 (325 x 530 mm)

Système de cuisson intelligent, pouvant être mis en réseau avec les modes de cuisson

Volailles, Viandes, Poissons, Produits à base d'œufs / Dessert, Garnitures / Légumes, Produits de boulangerie et Finishing et les procédés de cuisson Sauter, Pocher, Cuisson de produits de boulangerie et Griller.

- Fours mixtes conformes à la norme DIN 18866 (en mode manuel).
- Pour la plupart des processus de cuisson utilisés dans les cuisines professionnelles.
- Pour utiliser la vapeur et l'air pulsé, séparément, successivement ou en association.

Dimensions (L x H x P) :

Système de cuisson (corps) 850 x 1014 x 775 mm

Système de cuisson (entier) 850 x 1064 x 842 mm

Système de cuisson avec emballage 935 x 1250 x 955 mm

Spécificités de raccordement à l'électricité : 18,9 kW

Puissance mode Vapeur: 18 kW

Puissance « Air pulsé » : 18 kW

Spécificités de raccordement à l'électricité : 17,3 kW

Puissance mode Vapeur 16,47 kW

Puissance « Air pulsé » 16,47 kW



SAUTEUSE



SAUTEUSE iVARIO PRO L

Capacité : 39 dm³, 100 litres

Système de chauffe iVarioBoost

Fond de cuve haute performance résistant à l'abrasion et réactif

Sonde de température à cœur avec 6 points de mesure (1 sonde par cuve)

Vidange des eaux de cuisson/de lavage effectuée directement par l'écoulement de la cuve

Douchette intégrée, à utilisation ergonomique avec enrouleur automatique, à jet variable (jet diffus/concentré) et fonction d'arrêt de l'eau intégrée

Prise intégrée, 1 NAC 230 V

Unité de température réglable en °C ou en °F

Fixation magnétique de la sonde de température à cœur au couvercle

Basculement de la cuve par vérin électrique

Mouvement de couvercle par vérin électrique

Remplissage de cuve en eau intégré au couvercle

Nombre de repas par service : 100 à 300

Dimensions (LxPxH) : 1030x894x1078 mm

Puissance raccordée : 27 kW





FOUR ROTATIF C200 / C250

A chariot rotatif / Air pulsé
 Exécution intérieure et extérieure en acier inoxydable
 Ventilation horizontale renforcée
 Crochet de suspension standard à levage
 Charnières de porte droite / double vitrage
 Hotte d'extraction intégrée
 Tableau de commande digital avec possibilité de sauvegarde de 99 recettes

Relevage automatique de chariot

Evacuation automatique des buées

Chauffage électrique 50 kW / 400 volts
 Dimensions : 1450 x 1333 x h 2278 mm
 (Sans plaques de cuisson 600 x 800 mm)

LES PLUS

- **Robuste**
- **Fiable**
- **Cuisson très homogène**
- **Adapté à la boulangerie et charcuterie patissière en gros volumes**



	C200 (electrique)	C250 (electrique)
Température maximale de cuisson	300° C	300° C
Taille maximale du chariot	600 x 800 mm	600 x 800 mm
Taille maximale du rack, en diagonale	1,050 mm	1,050 mm
Hauteur maximale du rack, plate-forme	1,585 mm	1,815 mm
Hauteur maximale du rack, crochet	1,640 mm	1,880 mm
Puissance (électrique)	40-45-50 kW	50-55-60 kW
Puissance (chaleur)	38-43-48 kW	48-53-58 kW
Consommation moyenne	24-27-30 kW/h	30-33-36 kW/h
Poids four avec crochet	940 kg	1040 kg
Poids, four avec plateau	1000 kg	1100 kg
Rayon d'ouverture de la porte	970 mm	970 mm



HACHOIR DRC 82

Construction en inox 304
Plateau amovible de grande capacité
Système de coupe : double coupe H 82 SUPINOX
Livré avec 1 plaque de 3 mm
Débit : 350 kg /heure approx.
Dim. /encombrement : Lph 560 x 337 x 444 mm
Puissance moteur : 400 Volts triphasé / 1,5 CV / 1,1 kW
Poids : 38 kg



- Corps de hachage entièrement démontable

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ DRC VR 82

Équipé d'un système de froid classique sans entretien (groupe) à dégivrage automatique
Plateau, corps et vitrine réfrigérés en froid ventilés
Température auto-régulée à 2°C
Réceptacle à viande en inox
Poignée du démontage de corps en inox
Carte d'alimentation électrique de nouvelle génération, montée sur glissière
Commande digitales / indicateur de température numérique
Avec vitrine et reconstituteur de steaks réglable de 100 à 200 g
Mise en route et arrêt automatique
Système de coupe UNGER double coupe H82 SUPINOX
Accès frontal permettant le réglage aisé de la détection d'arrêt
Équipement : 1 couteau - 1 plaque Ø 3 - 1 pl. couteau
Débit : 300 kg /heure approx.



- Portionneur à steak haché inclus

HACHOIR AUTOMATIQUE DRC HM45L ST

Carrosserie monobloc sur socle
Bras de mélange et corps extérieur entièrement démontable
Programmation du mélange et hachage pour une préparation et un débit optimal
Capot de sécurité de corps et de cuve pour une sécurité optimale
Capacité de cuve 45 litres
Débit : 600 kg /heure approx.
Puissance moteur de hachage : 3CV/ 2,2 kW
Puissance moteur de mélange : 0.75CV/ 0.55 kW
Raccordement électrique : 380 Volts triphasé sans neutre / 50 HZ
Dim./encombrement : 829 x 632 x h 661 mm
Poids : 90 kg



- Rapide
- Travail par batch complet



HACHOIR DRC 114

Sur socle et roues
Construction en inox 304
Socle avec roulettes
Machine de laboratoire pour fabrication industrielle
Réducteur surpuissant
Système double coupe D 114
(Possibilité Triple coupe en option)
Équipé d'une marche arrière
Équipement : 1 couteau, 1 plaque Ø 5, 1 plaque couteau Débit :
900 kg / heure approx.
Raccordement électrique : 400 Volts Triphasé + T + N / 4,1 kW
Dim./encombrement : 1000 x 760 x h 1250 mm



- Mobile sur roues
- Compact
- Démontage facile pour nettoyage



PÉTRIN-MÉLANGEUR



PÉTRIN-MÉLANGEUR VILLA M60

CAPACITE 60 litres
Sur socle inox avec 2 pieds et 2 roulettes
Construction en inox 18/10
Cuve motorisée, amovible et basculante Ø 500 x haut 300 mm
Bras fixe à 2 branches relevable avec assistance pneumatique
favorisant la réduction du temps de mélange
Entraînement par moto-réducteur à roue bronze et vis sans fin Vitesse
bras : 47 Tr/mn. /
Vitesse cuve : 11 Tr/mn.
Capacité maxi : + 35 kg ou 60 Litres
Capacité mini : + 10 kg Dim. /encombrement : 707 x 550 x 877 mm Alim.
électrique : 400 Volts triphasé + T + N / bras 0,25 kW cuve 0,12 kW



- Mobile
- Compact
- Bras démontable possible en option





TRANCHEUR MANCONI 350 IK DUAL

Bâti en aluminium anodisé Entraînement par pignon et vis sans fin
Affûteur intégré
Protection sur chariot
Diamètre de lame 350 mm
Capacité de coupe : 300 x 225 mm
Branchement électrique 230 Volts mono
Dimensions : 800 x 577 x 506 mm

LES PLUS

- **Chariot démontable pour le lavage**
- **Coupe de grosse pièce de charcuterie**



TRANCHEUR MANCONI SEMI-AUTOMATIQUE 330 IK SA

TRANCHEUR Semi-Automatique MANCONI type KOLOSSAL 330 IK SA
Bâti en aluminium anodisé
Entraînement par pignon et vis sans fin 2 moteurs permanents
Blocage de la butée
Anneau de sécurité de tour de lame
Protection polycarbonate sur chariot
Chariot de découpe basculant
Pousse talon articulé multipositions Affûteur intégré en boîtier fermé
Guide de découpe inox réglable
Diamètre de lame 330 mm
Compteur et décompteur de tranches
3 vitesses de chariot / 3 calibres de coupe
Capacité de coupe : diamètre 240 mm / 290 x 210 mm en rectangulaire
Branchement électrique 230 Volts mono. / Puissance 0.560 kW
Encombrement : 786 x 592 x haut 784 mm

LES PLUS

- **Avancée automatique du bras**
- **Plusieurs vitesses possibles**



TRANCHEUR MANCONI SMARTY 350 IX

Bâti en aluminium
Entraînement par courroie
Affûteur sur trancheur
Diamètre de lame 350 mm
Capacité de coupe : Ø 252 ou 300x225 mm
Dispositif d'affûtage, couvre lame, carter de protection de la tranche et bac à produits, amovibles pour le nettoyage
Protection IPX3
Encombrement : 800 x 550 x haut 570 mm Branchement électrique 230 monophasé

LES PLUS

- **Léger**
- **Faible encombrement**





SCIE A OS SS1740 À POSER

Construction en acier inoxydable
Exceptionnelle précision de coupe
Pour viandes fraîches ou congelées Robuste et sécurisée
Facile d'utilisation
Tension de lame réglable
Butée d'épaisseur de tranches incorporée
Lame : 1740 x 16 mm
Coupe : long 220 x haut 195 mm Diam.poulie : 220 mm
Plan de travail : 620 x 430 mm
Dim./encombrement : 760 x 760 x h 1150 mm
Alimentation électrique : 400 Volts triphasé
Puissance du moteur : 1,5 CV/HP 0,75 kW



SCIE A RUBAN MKB752

Scie sur pieds à table coulissante, complète avec portionneur, bac à sciure, dispositif de poussée amovible, protection de lame réglable en hauteur et frein moteur
Scie entièrement en acier inoxydable.
La MKB 752 se caractérise particulièrement par sa diversité et découpe de manière précise avec des surfaces de coupe nettes. Que ce soit des os, des côtelettes, des côtes, des produits congelés ou fumés, de la volaille ou du poisson.
Les scies à ruban MADO avec leur design ergonomique et orienté vers le futur, peuvent être nettoyées facilement et de manière hygiénique à haute pression.

- Lame : 2430 x 16 x 0,5 mm
- Coupe maximale : Largeur : 280 mm Hauteur : 330 mm
- Table : Largeur : 726 mm Profondeur : 798 mm
- Surface au sol : 762 x 1221 mm
- Hauteur : 1640 mm
- Hauteur de table : 900 mm
- Largeur de la machine : 762 mm Profondeur de la machine : 1221 mm Roue : ø 300 mm Poids : env. 200 kg





POUSOIR HYDRAULIQUE F25s

Capacité 25 litres / + 20 kg
 Construction en acier inoxydable
 Couvercle et piston plaque de tôle d'acier haute résistance
 Vérin cylindrique hydraulique en acier inox
 Cylindre viande fixe intérieurement rectifié : surface parfaite et étanchéité optimale
 Piston auto-démontable sans effort et avec double joints hermétiques
 Haute pression pour travailler les masses les plus froides ou compactes
 Régulateur de vitesse de pousse situé près de l'opérateur pour un réglage précis
 Arrêt de la sortie de masse par décompression automatique du piston
 Réservoir d'huile indépendant
 Nettoyage facile
 Couvercle à fermeture rapide avec volants 2 roulettes fixes et poignée pour un déplacement plus aisé
 Blocage de la genouillère pendant la descente du piston, avec arrêt automatique
 Protection thermique moteur
 Nouveaux joints de couvercle et piston haute durée
 Mise en marche et arrêt du moteur par contacteur en boîtier électrique étanche en appuyant simplement la genouillère sans intervention des mains
 Livré avec 3 canules diam. 14, 20 et 30 mm
 Puissance moteur : 1,5 CV / 1,1 kW
 Alimentation électrique 400 Volts triphasé
 Dim. encombrement : 590 x 540 x haut 1170 mm



CUTTER



CUTTER K55s SUPREM

Capacité 55 litres / ± 5 à 30/40 kg de méele
 Extérieur totalement en acier inoxydable AISI304.
 Construction très robuste, cuve en fonte d'acier inoxydable massif, avec bouchon de vidange pour liquides
 Panneau de commande avec grand écran tactile numérique
 Toutes les informations sont clairement affichées sur l'écran 15"
 Vitesse coupe élevée, variable de 500 à 5 000 tr/m
 Vitesse de mélange lente, variable de 50 à 500 tr/min, avant arrière 4 touches de sélection rapide configurables pour la vitesse des couteaux de cuve et du disque de déchargement.
 Support axe des couteaux avec un diamètre extérieur plus grand, avec un nouveau système de roulements et de joints d'arbre de lame SKF amélioré.
 Bord de cuve surélevé empêchant la perte de liquides.
 Racleur latéral sur capot, amovible pour le nettoyage.
 Sonde de température avec senseur plus long et plus sensible.
 Pour les produits à base de plantes, aliments végétaliens et végétariens.
 Moteur grande puissance pour travailler les masses surgelées les plus compactes.
 Vitesse lente de mélange avant/arrière.
 Démarrage et arrêt en douceur grâce aux variateurs de nouvelle génération pour couteaux et cuve.
 Frein automatique des couteaux.
 Protection thermique du moteur
 Tête démontable de 6 couteaux et bagues de compensation pour l'usage avec 3.
 Couvercle des couteaux motorisé, ouverture et fermeture sans effort.



Dim. /encombrement : Larg. 1560 x Prof. 1190x h 1660 mm
 Puissance totale: 22.5CV / 16.5 kW
 Alimentation électrique : 380/400 Volts -42A



MACHINE À GLACE ZBE 70-35

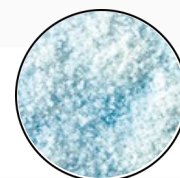
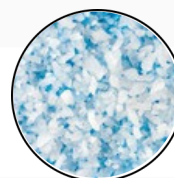
Machine à glace polyvalente Industrie carnée efficace et refroidissement direct

- Capacité: 70 kg/24 h glace en grains
- Température de glace idéale -0,5°C; faite d' eau potable ou d' eau déminéralisée
- Glace type StandardIce ou MicroIce
- Bac de stockage intégré, avec arrêt automatique à son plein
- Construction compacte
- apte à être encastré ou pour montage sous comptoir
- Construite pour marche continue 24 h sur 24 h - 7 jours par semaine
- Design hygiénique: Système d'eau étanche et clôturé
- aucune pollution importée de l'ambiance
- Technologie repondante aux nécessités écologique
- Frigorigène naturel Propane - R290
- Aucune pièce rotative dans l'évaporateur
- aucune fuite de frigorigène



LES PLUS

- **La suppression des dommages liée aux brûlures.**
- **Une glace qui ne se congèle pas, et ne s'agglomère pas.**
- **Un stockage idéal même prolongé sur plusieurs jours.**
- **Un refroidissement important et une bonne efficacité**



INJECTEUSE



INJECTEUSE PR 20

Construction en acier inoxydable 18/10
Tête d'injection à 20 aiguilles.
Remplacement rapide des aiguilles.
Pompe d'injection centrifuge en inox pour une injection précise et une régulation.
Constante de la pression d'injection indépendamment du débit de saumure.
Retour de saumure filtré dans la machine.
Accès total à la tête d'injection pour le nettoyage.
L'ensemble de la machine se vide en quelques secondes.

LES PLUS

- **Compact**
- **Prix**



Longueur de la machine	1.320 mm	Puissance	400 V, 1.8 kW, 16 A
Largeur de la machine	550 mm	Rendement	2.000 kg / h
Hauteur de la machine	1.600 mm	Avancée du tapis	28 mm
Poids	170 kg	Coups	35 par minute
Pression de travail	0.5 - 4.3 bar	Largeur de bande	300 mm
Hauteur de passage	180 mm	Pourcentage d'injection	5 - 40 %
Rangées d'aiguilles	2		



COUPE LÉGUMES CL 50 ULTRA 1V

Version CL 50 Ultra 1V Monophasé
 Bloc moteur : matériau composite
 Moteur asynchrone.
 1 vitesse 375 Tr/mn.
 Livré avec :
 Couvercle et cuve métallique
 Goulotte demi-lune 2,2 L
 Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm
 Poussoir Exactitube
 Dim./encombrement : Lph 350 x 320 x 590 mm
 Puissance : 500 Watts
 Raccordement électrique : mono 1V 230 Volts / 50 Hz



- **Idéal pour traiteur et cuisine**
- **Polyvalent**



BATTEUR-MÉLANGEUR



BATTEUR-MÉLANGEUR XBE30

Capacité 30 litres
 Variateur de vitesses électronique
 Matériel inoxydable
 Étanchéité à l'aspersion du planétaire
 Tableau de commande plat et étanche
 Ecran de sécurité fil rotatif amovible
 Minuterie de 0 à 59 minutes
 Cordon nu - sans prise
 Équipement :

-1 cuve Inox 30 l -3 outils : crochet
 spiral, palette, fouet

Raccordement électrique : 230 Volts monophasé + N / 1,1
 kW Poids : 111 kg

Dim. encombrement : 532 x 685 x haut 1208 mm



- **Différents modèles disponibles**





BOXER 42

Machine d'emballage sous vide polyvalente avec un aspect professionnel pour l'emballage de produits de différentes formes et dimensions. La pompe puissante assure un cycle de mise sous vide rapide. Pourvue de manière standard de 10 programmes (configurables) et du système Soft air.

OPTIONS

- Deuxième barre de soudure
- Soudure coupure 1-2
- Commande par capteur
- Système de contrôle avancé (ACS)
- Contrôle des liquides
- Injection de gaz

Spécifications	Boxer 42
Chambre LxbxH (mm)	370x420x180
Machine LxbxH (mm)	530x490x440
Tension	230V-1-50Hz 100V-1-50/60Hz 110/115V-1-60Hz 220V-1-60Hz
Capacité de la pompe 50 Hz/60 Hz (m3)	21 / 25
Cycle de la machine 50 Hz/60 Hz (sec.)	12-33 / 11-29
Puissance (kW)	0,8 - 1,0
Poids (kg)	64
Longueur de soudure nette (mm)	410
Configuration de la barre de soudure - standard - option	standard option



MARLIN 52

La machine sous vide Henkelman Marlin 52 est un modèle sur socle alliant une grande capacité d'emballage avec la facilité d'utilisation d'un modèle de table. La machine fonctionne simplement en monophasée; elle est prête à l'emploi en toute circonstance.

La pompe ne tourne pas en continue afin de réduire la nuisance sonore dans votre espace de travail. Cela permet également de diminuer considérablement la consommation électrique.

Il est possible d'équiper la Marlin 50 avec des différentes options pour adapter votre machine à vos besoins spécifiques.

OPTIONS

- Capteur de contrôle des liquides
- Advanced Control System (ACS)
- Injection de gaz (MAP)
- Soudure coupure indépendante 1-2

Spécifications	Marlin 52
Chambre LxbxH (mm)	520x500x200
Machine LxbxH (mm)	710x700x1025
Tension	400V-3-50Hz 230V-3-50Hz 220V-3-60Hz 200V-3-50/60Hz
Capacité de la pompe 50 Hz/60 Hz (m3)	63 / 76
Cycle de la machine 50 Hz/60 Hz (sec.)	11 - 24 / 10 - 21
Puissance (kW)	1,5 - 2,4
Poids (kg)	165
Longueur de soudure nette (mm) - standard - option	2 x 510 1 x 590
Configuration de la barre de soudure - standard - option	standard option





POLAR 80

Modèle sur socle en acier inoxydable avec une table plane. Cela facilite le nettoyage de cette machine. Disponible dans différentes dimensions et avec différentes capacités de pompe et configurations de barres de soudure.

OPTIONS

- 3 barres de soudure (gauche-avant-droite)
- Soudure coupure 1-2/Soudure bi-active
- Commande par capteur
- Système de contrôle avancé (ACS)
- Contrôle des liquides
- Injection de gaz (y compris raccord pour air comprimé)
- Préparation pour pompe externe
- Serrage des sachets (léger)
- Contre-barre extra haute (104 mm au lieu de 54 mm)

Specs	Polar 80
Chambre LxdH (mm)	510x760x200
Machine LxdH (mm)	790x900x1100
Tension	400V-3-50Hz 230V-3-50Hz 220V-3-60Hz 200V-3-50/60Hz
Capacité de la pompe	100 / 120
Cycle de la machine	13 - 26 / 11 - 23
Puissance (kW)	2,3 - 3,4
Poids (kg)	241
Longueur de soudure nette (mm)	- standard 1 x 795, 1 x 480 - option 1 x 795, 2 x 480 - option 2 x 545 - option 2 x 795
Configuration de la barre de soudure	standard option



POLAR 110

Modèle sur socle en acier inoxydable avec une table plane. Cela facilite le nettoyage de cette machine. Disponible dans différentes dimensions et avec différentes capacités de pompe et configurations de barres de soudure.

OPTIONS

- 3 barres de soudure (gauche-avant-droite)
- Soudure coupure 1-2/Soudure bi-active
- Pompe Busch 100 ou 300 m3/h
- Commande par capteur
- Système de contrôle avancé (ACS)
- Contrôle des liquides
- Injection de gaz (y compris raccord pour air comprimé)
- Préparation pour pompe externe
- Serrage des sachets (léger)

Specs	Polar 110
Chambre LxdH (mm)	620x1050x280
Machine LxdH (mm)	990x1200x1150
Tension	400V-3-50Hz 230V-3-50Hz 220V-3-60Hz 200V-3-50/60Hz
Capacité de la pompe	100,160,300 / 120,192,360
Cycle de la machine	15 - 33 / 13 - 29
Puissance (kW)	2,3 - 6,6
Poids (kg)	390
Longueur de soudure nette (mm)	- standard 1 x 1090, 1 x 620 - option 1 x 1090, 2 x 620 - option 2 x 665 - option 2 x 1090
Configuration de la barre de soudure	standard option





POLAR 2-85/2-95

Modèle industriel entièrement en acier inoxydable avec double cloche pour un minimum de temps d'arrêt pendant le processus d'emballage. Disponible avec des chambres de différentes dimensions. Livré de manière standard avec 10 programmes, des plaques de travail planes et système Soft air.

OPTIONS POLAR 2-85

- Soudure coupure 1-2/Soudure bi-active
- Commande par capteur
- Système de contrôle avancé (ACS)
- Contrôle des liquides
- Couvercle surélevé 300 mm
- Injection de gaz (y compris raccord pour air comprimé)
- Préparation pour pompe externe
- Capacité de soudage supplémentaire
- Serrage des sachets (léger)
- RCouvercle automatique (automatique ou à pédale)



Polar 2-85



Polar 2-95

Spécifications	Polar 2-85
Chambre LxdxH (mm)	830x840x255
Machine LxdxH (mm)	1295x1900x1450
Tension	400V-3-50Hz 230V-3-50Hz 220V-3-60Hz 200V-3-50/60Hz
Capacité de la pompe 50 Hz/60 Hz (m3)	300 / 360
Cycle de la machine 50 Hz/60 Hz (sec.)	13 - 26 / 11 - 23
Puissance (kW)	5,5 - 6,6
Poids (kg)	685
Longueur de soudure nette (mm) - standard - option	2 x 828 2 x 758
Configuration de la barre de soudure - standard - option	standaard optie

Specs	Polar 2-95
Chambre LxdxH (mm)	730x1100x280
Machine LxdxH (mm)	1215x2420x1595
Tension	400V-3-50Hz 230V-3-50Hz 220V-3-60Hz 200V-3-50/60Hz
Capacité de la pompe 50 Hz/60 Hz (m3)	300 / 360
Cycle de la machine 50 Hz/60 Hz (sec.)	14 - 31 / 12 - 27
Puissance (kW)	5,5 - 7,8
Poids (kg)	767
Longueur de soudure nette (mm) - standard - option - option	2 x 1090 2 x 828 3 x 1090
Configuration de la barre de soudure - standard - option - option	standard option option

OPTIONS POLAR 2-95

- 3 barres de soudure (avant, milieu, arrière)
- Soudure coupure 1-2/Soudure bi-active
- Commande par capteur
- Système de contrôle avancé (ACS)
- Contrôle des liquides
- Injection de gaz (y compris raccord pour air comprimé)
- Préparation pour pompe externe
- Capacité de soudage supplémentaire
- Serrage des sachets (léger)
- Couvercle automatique (automatique ou à pédale)



OPERCULEUSE OCEANIA

Machine construite en acier inoxydable AISI 304 et AISI 316

Thermo-scelleuse de table, compacte, semi-automatique.

Sur chariot en acier inoxydable AISI 304 avec roulettes et pompe BUSCH intégrée 21 m³ / h.

Pour l'emballage de produits frais sous atmosphère modifiée (MAP) et/ou sous-vide moulant (SKIN).

Machine à tiroir : les barquettes sont placées sur un gabarit inférieur qui est introduit manuellement dans la machine. Après l'emballage, le tiroir doit être ressorti de la machine afin de retirer les barquettes emballées hors du gabarit inférieur.

Ecran tactile PLC 7" Omron, écran couleur, port USB / Ethernet, 99 programmes de conditionnement, sélection de la langue, contrôle de la température intégré, paramètres MAP définis par le menu, vide visuel et graduel.

Enrouleur automatique de film avec avance de film programmable pour une réduction significative des déchets de film. Un dispositif de centrage de film imprimé est également disponible en option.

Le retrait de la chambre à vide sans outil, en moins de 2 minutes, garantit un niveau élevé d'hygiène et de propreté.

Tous les composants utilisés dans le système électrique de la machine ont une fiabilité testée et sont marqués CE

Marquage CE (machine conforme aux directives 2006/42/CE, basse tension 2004/35/CE, compatibilité électromagnétique 2014/30/EC).

Pompe à vide Busch : 63 m³ / h

Largeur maximale du rouleau de film : 370 mm max

Diamètre de bobine de film : 250 mm

Capacité de production : 2-6 cycles / min

Alimentation électrique : 400 V tri + N + PE / 2.4 KW

Dim./encombrement : 1145 x 1010 x haut 1400 mm

Option :

-SKIN / MAP

-Pompe viande rouge

-Protruding carton

-Pré-chauffage

LES PLUS

- Polyvalente
- Compact
- Fiable et rapide





OPERCULEUSE OLYMPUS

Machine fabriquée en acier inoxydable Aisi 304, soudée en acier inoxydable AISI 316.

Hauteur maximale du bac standard: 140mm ·

Table rotative avec 2 chambres à vide: cela permet de charger et décharger la 2ème chambre fermée et éviter le temps perdu. ·

Pompe à vide haute pression Busch: 43 m³ / h standard et montée dans le châssis de la machine. ·

API NX OMRON, port USB, mémoire de 99 programmes permettant une gestion facile des différentes recettes: scellement uniquement, vide complet ou partiel, vide et gaz calibrés.

Écran couleur OMRON TOUCH 7" pour une visualisation et une gestion simplifiées du programme, une visualisation chronologique de l'historique et stockage de toutes les alarmes de la machine.

Affichage visuel d'alarme et page de diagnostic incorporée. ·

Valeurs de vide-gaz (MAP) contrôlées via le contrôleur de vide numérique au sein de l'automate.

Gestion du vide et du gaz via le capteur ou le temps. ·

Régulateur de température avec système de contrôle PID et sonde PT100

Système de changement d'outil rapide, simplifié par la présence de deux alimentations en air et alimentation électrique.

Système automatique d'enroulement du reste de film avec double rouleau fractionné. ·

Pompe à vide haute lubrifiée standard : 43 m³ / h (63 ou 100 m³/h en option)

Hauteur du plan de charge : 902 mm

Largeur maximale du rouleau de film : 370 mm max

Diamètre de bobine de film : 250 mm

Consommation d'air : 12 NI / cycle

Capacité de production : 2-8 cycles / min

Air comprimé requis : 6/8 bars

Alimentation électrique : 400 V tri + N + PE / 4 KW

Dim. / encombrement : 1055 x 1106 x haut 1478 mm

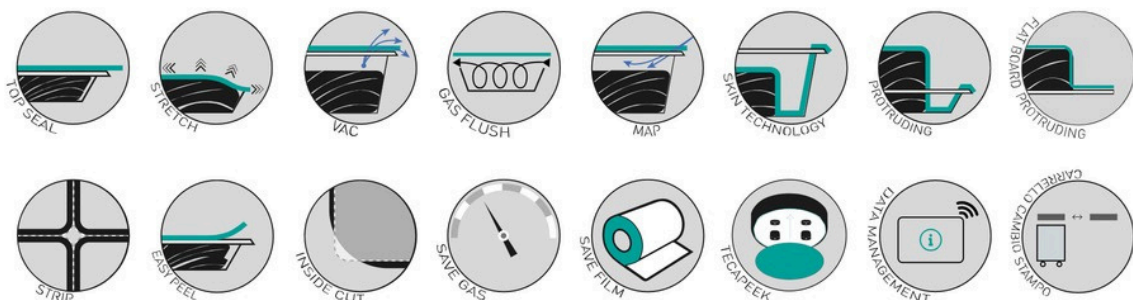
Option :

- SKIN
- Pompe viande rouge
- Protruding carton



LES PLUS

- **Polyvalente**
- **Compacte**
- **Fiable et rapide**





LAVE-BATTERIE FV 130.2

Raccordement eau chaude ou froide
 Porte en façade - Chargement frontal - Hauteur d'entrée 740 mm
 Fabrication en acier inoxydable 18/10
 Capacité 30 paniers / heure
 Durée totale des programmes 120, 240 et 360 s
 Pompe de lavage à démarrage progressif
 Pompe de rinçage final / Pompe de vidange
 Système de triple filtrage d'eau
 Système d'alimentation d'eau type "AQUA-STOP"
 Disconnexion avec le réseau d'alimentation d'eau et sécurité anti-débordement
 Circuit d'eau entièrement auto-vidangeable (hygiène garantie)
 Lavage par rampes oscillantes supérieures et inférieures
 Rinçage par bras rotatifs supérieurs et inférieurs démontables en acier inoxydable
 Doseur de produit tensio-actif de rinçage incorporé
 Doseur de produit de lavage incorporé
 Tamis filtres en acier inoxydable
 Châssis bas, équipé d'une tôle inox d'obstruction
 Contenance du bac de lavage 85 litres
 Consommation d'eau 5,80 litres / panier
 Moteur de pompe 2,60 kW / Chauffage du bac 6,00 kW
 Surchauffeur pour eau 45°C 6,00 kW
 Dimensions : 1030 x 895 x haut 1790/2170
 Hauteur de chargement : 845
 Puissance de raccordement (alimentation à 45°C) : 8,90 kW
 Puissance de raccordement (alimentation à 10°C) : 14,90 kW



• Pour 2 bacs 600x400 • Filtres et rampes de lavage facilement démontables pour le nettoyage

LAVE-VAISSELLE



LAVE-VAISSELLE M-iCLEAN HL

Machine à capot avec ouverture/fermeture automatique du capot et système de détection automatique des casiers avec déclenchement du cycle
 Ouverture/fermeture du capot automatisée avec détection de casier
 Doseur de produit de lavage avec lance d'aspiration
 Doseur de produit de rinçage avec lance d'aspiration
 Kit de raccordement (vidange et électricité : 1,8 m)
 Détecteur de fuites
 Filtrage actif AktivPlus
 Pompe de lavage à démarrage progressif et pompe de vidange
 Habillage arrière en inox
 BlueConcept
 Bras unique de lavage et rinçage en acier inoxydable
 Guide casier amovible
 PowerWash
 Casier : 500 (650) x 500 mm
 Hauteur de passage : 560 mm
 Capacité : jusqu'à 60 casiers/h





TUNNEL DE LAVAGE EKW 1500 / 2500

Type EKW-1500 (inclus mono-opérateur)
Convient pour les bacs d'une dimension maximale de 600 x 400 mm (basée sur les bacs E1,E2,E3).
La capacité de cette installation est de 170 bacs par heure, pour un temps de traitement de 45 secondes.
Les bacs sont entraînés dans l'installation sur une largeur de bande de 600 mm. Hauteur de bac maximale : 410 mm
Zone de lavage et zone de rinçage
Consommation d'eau : Env 0,3 - 0,5 litre par bac
Longueur de machine : 2,462 mètres



LES PLUS

- Large choix d'options
- Mécanique robuste
- Plusieurs tailles disponibles comprenant plusieurs zones (lavage, rinçage, séchage)



Options et accessoires

Série EKW



Pompe de dosage pour produit de nettoyage ou de rinçage



Extraction de vapeur



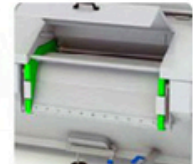
Vitesse de la chaîne de transport réglable au moyen d'un variateur de fréquence



Commande par une seule personne



Convoyeurs d'alimentation et de sortie



Filtre rotatif à fils métalliques à section tronconique



Injection de vapeur



Serpentin à eau chaude



Élément électrique



Hauteur de bac surélevée : 400 mm



Version mobile



Thermomètre numérique

- Un choix de **partenaires** de tout premier plan, reconnus dans leurs spécialités, complète l'expérience **FESIA** depuis plus de 60 ans. Notre relation étroite depuis de nombreuses années avec nos fournisseurs nous permet d'être flexible et réactif pour toutes vos **demandes**.



- **Une équipe de passionnés expérimentés** afin de vous apporter le conseil le plus adapté. Nouvelle machine, recherche de performances, maintien au niveau du matériel, adaptation de votre outil de production, ces thématiques sont notre quotidien et nos collaborateurs sont heureux de vous assister à tous les stades de réalisation de votre projet.



- Certains experts sont aussi **technologues et démonstrateurs** : notre challenge est de vous démontrer les avantages techniques de notre matériel et de notre savoir-faire. En phase d'avant-vente, des essais réels sont effectués directement sur votre site avec vos produits, ou chez **FESIA**, voire chez nos **partenaires**.



- Le montage des machines **dans vos locaux** est assuré par nos **techniciens qualifiés et formés** sur les marques que nous vous avons conseillé. Des chantiers entièrement gérés par notre service technique en relation direct avec vos interlocuteurs.



- **Un SAV rapide et efficace**, réalisé par nos techniciens experts dans leur domaine. La formation de nouveaux collaborateurs passe toujours par la mise en œuvre d'un binôme ancien/nouveau. Une hotline est à votre disposition et nombre de pannes peuvent être résolues par le dépannage téléphonique.



- **Un service de prêt et/ou de location de matériel** lorsque vous êtes en panne. Nous disposons dans nos ateliers d'un grand nombre de machines que nous mettons à disposition, afin d'assurer la continuité de vos fabrications.



- **Un atelier de réparation**, afin de remettre en état et de prolonger la durée de vie de vos équipements, qu'ils aient été achetés chez **FESIA** ou non.



- **Un large choix d'épices et de consommables** de qualité pour vos fabrications : la marque **FESIA Saveurs** vous propose un complément de service pour l'élaboration de vos recettes et le nécessaire pour l'environnement de votre laboratoire.



- **Des solutions de financements** proposées grâce à nos partenaires financiers de tout premier plan.



- **Des solutions en matériels reconditionnés**, afin de vous équiper à moindre coût, tout en bénéficiant des garanties FESIA.





Nos machines proposées en occasion, sont reconditionnées par le fabricant ou par nos techniciens en atelier.

Chaque machine est entièrement inspectée, les pièces usées remplacées, les moteurs contrôlés afin de vous garantir un outil de travail optimal à moindre coût.

Toutes nos machines d'occasion sont consultables sur notre site Internet.

Vous pouvez également nous contacter pour plus d'informations.



CONSOMMABLES ET ACCESSOIRES

FESIA, vous propose une gamme complète de consommables et services pour faciliter l'élaboration de vos recettes et améliorer l'environnement de votre laboratoire.

Notre offre comprend une large sélection de consommables de qualité, qui ont été soigneusement choisis pour répondre aux exigences les plus élevées de l'industrie.



Bûches de bois de hêtre, pour fumer vos produits alimentaires de manière artisanale comme autrefois. Copeaux, sciure.



Chariots pour cellules Grilles et bâtons fumoir. Fabrication renforcée en inox. Pour disposition suspendue ou à plat. En standard ou fabrication sur mesure.



Épices, marinades, boyaux naturels et artificiels, additifs, sacs sous-vides, coutellerie, protection et hygiène.



www.fesia-saveurs.fr

UN SERVICE APRÈS-VENTE RÉACTIF ET EFFICACE :

Nous connaissons l'importance de maintenir vos équipements en bon état de fonctionnement afin de vous garantir une **production efficace et fiable**.

Notre équipe SAV dévouée, s'engage à assurer le suivi attentif de tous vos besoins en matière de maintenance. Que ce soit pour des conseils techniques, des réparations urgentes ou des mises à niveau, nous sommes là pour vous accompagner à chaque étape.

Notre objectif est de vous offrir un service exceptionnel, garantissant la continuité de vos

opérations et la satisfaction de vos exigences.

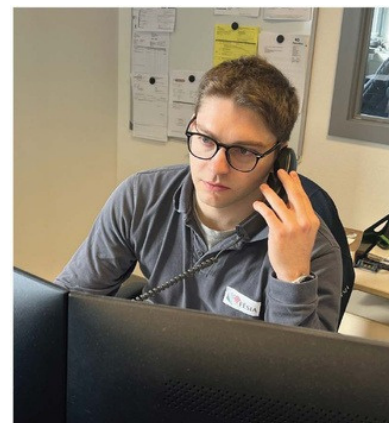


Le SAV c'est :

- Une **assistance** téléphonique
- Des **devis** préliminaires
- Des **interventions rapides** en France et en Belgique
- Un atelier de **réparation**
- Des **prêts** de matériels
- Des visites **préventives**
- Des **contrats de maintenance**

Une **Hotline**, car bon nombre de soucis techniques peuvent être résolus par le dépannage à distance. Pour toute question technique ou demande de dépannage, n'hésitez pas à nous contacter au **03 88 92 35 40 (choix 3)**.

Nous comprenons que la disponibilité de vos équipements est cruciale, c'est pourquoi nous mettons tout en œuvre pour répondre rapidement à vos demandes et vous assurer une tranquillité d'esprit totale.



Nous ne commandons que des **pièces d'origine** afin de garantir la qualité et la sécurité des composants changés.

Les techniciens qui interviennent sur les machines de nos clients sont **formés** en interne ainsi que chez nos fournisseurs en usine.

Nos techniciens sont basés dans plusieurs régions de France, pour être au plus **proche de nos clients**.

Vous souhaitez louer ou financer votre projet ? Nous avons la solution adaptée à votre situation tout en conservant souplesse et flexibilité

•>> **Location directe par FESIA, de votre équipement**

LES PLUS

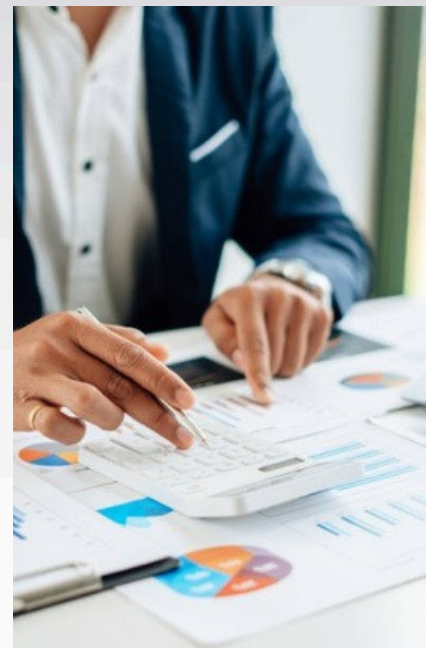
- Des coûts supplémentaires très restreints • Pas de recours à une banque
- Mise en œuvre facilitée car réalisée en interne

•>> **Location financière au travers d'un acteur majeur du financement**

LES PLUS

- Étaler ses charges sans avoir recours à l'emprunt
- Maintien de la trésorerie (investir en maintenant sa trésorerie, c'est louer), pas besoin d'apport initial
- Avantages fiscaux non négligeables (pas d'avance de TVA, les loyers étant des charges d'exploitation à 100% déductibles du résultat imposable)
- Mis en œuvre très facile et rapide (pas de tracasseries administratives) • Rachat de la machine au terme du contrat ou repartir sur une machine neuve • Monter en puissance sans dégrader la trésorerie • Des durées de contrat sur mesure • Pas de diminution de capacité d'endettement • Des équipements pouvant être renouvelés régulièrement • Un budget planifié grâce aux mensualités fixes

•>> **Des solutions sur mesure sont possibles : Consultez nous !**



LE GROUPE BOBET

Le Groupe Bobet est un acteur majeur depuis 1978 sur le secteur de la fourniture pour les industries agroalimentaires, en France comme à l'international (CA 2022 : 82 millions € en France – 90 millions € dans le Monde) – 420 salariés dans le Monde / 320 en France – filiales au Brésil et en Hongrie – distribution dans 80 pays du monde.

Le groupe couvre plusieurs savoir-faire spécifiques au travers de différentes entités : Bobet Matériel (négoce et fabrication inox d'équipements et fournitures pour les industries agro-alimentaires), Fésia (distribution de gros équipements auprès des industries agroalimentaires, de fournitures et épices pour les métiers de bouche), Manulatex (fabricant d'équipements pour la protection individuelle : gants et tabliers, traditionnels ou en inox), Termet (spécialiste des équipements pour abattoirs et plus généralement des équipements liés au processus viande), FT2A (formations terrains et audits pour l'agroalimentaire), Volatek (équipements et process liés à l'abattage de volailles), JMC Inox (fabricant de mobilier inox de cuisines professionnelles sur-mesure ou haut de gamme), et Facomia (concepteur et fabricant de machines pour abattoirs).





PLATZ Didier
Directeur commercial
06 11 37 38 21
d.platz@fesia.eu



fesia-saveurs.fr

www.fesia.eu



PHILIPPI Alain
Technico-commercial
06 17 50 37 82
a.philippi@fesia.eu

FISCHER Daniel
Technico-commercial
06 23 29 00 41
d.fischer@fesia.eu

BUSSON Titouan
Technico-commercial
06 42 71 30 14
t.busson@fesia.eu

BONNEVIE Nicolas
Technico-commercial
06 42 71 30 68
n.bonnevie@fesia.eu

ROCHE Christophe
Technico-commercial
06 22 80 94 89
c.roche@fesia.eu